

ИСКУСТВО
ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ
XIX СТОЛѢТІЯ

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ : ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО,

СЪСТАВЛЕННОЕ

Антонемъ Каремомъ

ВЪ ПАРИЖѢ.

ПЕРЕВЕДЕНО И ИЗДАЕТСЯ Т. Т. УЧИТЕЛЕВЫМЪ,

МЕТРЪ-Д'ОТЕЛЕМЪ

ДВОРА ЕЯ ИМПЕРАТОРСКАГО ВЫСОЧЕСТВА ВЕЛИКОЙ КНЯГИНИ МАРИИ НИКОЛАЕВНЫ.

ТОМЪ II.

САНКТПЕТЕРБУРГЪ.

Продается у Я. А. Исакова, въ Гостиномъ дворѣ, по суконной линіи № 24, и у всѣхъ извѣстныхъ книгопродавцевъ, а также у издателя, на углу Офицерской и Маринскаго переулка, въ домѣ Аллмпіева, противъ 2-й части.

1867.

ИСКУСТВО
ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ

ХІХ СТОЛѢТІЯ

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ И ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО,

СОСТАВЛЕННОЕ

Антономъ Каремомъ

ВЪ ПАРИЖѢ.

ПЕРЕВЕДЕНО И ИЗДАЕТСЯ Т. Т. УЧИТЕЛЕВЫМЪ,

МЕТРЪ-Д'ОТЕЛЕМЪ

ДВОРА ЕЯ ИМПЕРАТОРСКАГО ВЫСОЧЕСТВА ВЕЛИКОЙ КНЯГИНИ МАРИИ НИКОЛАЕВНЫ.

ТОМЪ II.

САНКТПЕТЕРБУРГЪ.

ПЕЧАТАНО ВЪ ТИПОГРАФІИ МОРСКАГО МИНИСТЕРСТВА,
въ Главномъ Адмиралтействѣ.

1867.

ОБЩЕСТВЕННЫМЪ

ВЪСЕМЪ ЛЕТАМЪ ПОСЛѢДОВАТЕЛЬНОСТИ

ВЪСЕМЪ ЛЕТАМЪ ПОСЛѢДОВАТЕЛЬНОСТИ

ВЪСЕМЪ ЛЕТАМЪ ПОСЛѢДОВАТЕЛЬНОСТИ

ВЪСЕМЪ ЛЕТАМЪ ПОСЛѢДОВАТЕЛЬНОСТИ

Дозволено цензурою. С. Петербургъ, 23 Марта 1867 г.

ВЪСЕМЪ ЛЕТАМЪ ПОСЛѢДОВАТЕЛЬНОСТИ

ВЪСЕМЪ ЛЕТАМЪ ПОСЛѢДОВАТЕЛЬНОСТИ

ВЪСЕМЪ ЛЕТАМЪ ПОСЛѢДОВАТЕЛЬНОСТИ

ВЪСЕМЪ ЛЕТАМЪ ПОСЛѢДОВАТЕЛЬНОСТИ

ВЪСЕМЪ ЛЕТАМЪ ПОСЛѢДОВАТЕЛЬНОСТИ

ВЪСЕМЪ ЛЕТАМЪ ПОСЛѢДОВАТЕЛЬНОСТИ

ВЪСЕМЪ ЛЕТАМЪ ПОСЛѢДОВАТЕЛЬНОСТИ

1420-0



2007066330

ИСКУСТВО
ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ
ДЕВЯТНАДЦАТАГО СТОЛѢТІЯ.

ИЗДАНИЕ

ФРАНЦУЗСКОЙ РАХИ

ПЕРВОЕ ИЗДАНИЕ

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Собратья мои, желающіе руководствоваться этимъ сочиненіемъ г. Карема, описывающимъ способы приготовленія рыбъ, найдутъ его, можетъ быть, не вполне удовлетворительнымъ, такъ какъ въ немъ описываются, по большей части, породы такихъ рыбъ, которыхъ у насъ въ Россіи вовсе не водится и на оборотъ, не достаетъ описанія такихъ, которыхъ нѣтъ за границею. На это я долженъ сказать, что при изданіи этой книги, я преимущественно имѣлъ въ виду, передать, по возможности вѣрно, описаніе приготовленія крупныхъ частей рыбъ, въ такомъ видѣ, какъ это составлено самимъ Каремомъ.

Впрочемъ, никто изъ моихъ собратій не можетъ поручиться, что проживетъ весь вѣкъ свой въ Рос-

сіи, и поэтому никогда не придется ему готовить нѣкоторыя изъ блюдъ, описанныхъ въ этомъ сочиненіи. — Но куда судьба не бросаетъ иногда людей, и въ особенности людей, посвятившихъ себя поварскому искусству. Примѣромъ этому можетъ служить собственная моя жизнь, большую часть которой я провелъ за границею. Находясь на службѣ, сначала у разныхъ нашихъ вельможъ, а потомъ при Высочайшемъ дворѣ, я изъѣздилъ почти всю Европу, а потому мнѣ приходилось готовить почти всѣ блюда, описанныя въ сочиненіи Карема, которое, въ этомъ случаѣ, было для меня неоцѣненнымъ руководителемъ. Пользуясь этимъ сочиненіемъ, я всегда удовлетворялъ особъ, при которыхъ состоялъ на службѣ; доказательствомъ этому можетъ служить также и то, что я прожилъ 15 лѣтъ у графовъ Віельгорскихъ, съ которыми и путешествовалъ, потомъ 5 лѣтъ при дворѣ Его Величества въ Бозѣ почивающаго Государя Императора Николая Павловича, въ должности мундкоха, и наконецъ 13 лѣтъ—метръ-дотелемъ у двора Ея Высочества Великой Княгини Маріи Николаевны.

Въ описаніе крупныхъ частей рыбъ входятъ мно-

гообразные соусы и рагу, о способѣ приготовленія которыхъ ничего не говорится въ этой книгѣ. Каремъ издалъ особый томъ, заключающій въ себѣ описаніе соусовъ, который есть какъ бы продолженіе этой книги, а потому, полагая, что для полноты необходимъ переводъ описанія соусовъ, я намѣренъ издать его въ весьма непродолжительномъ времени.

Т. Учителевъ.

ПОВАРСКОЕ ИСКУСТВО

ВЪ XIX-мѢ СТОЛѢТІИ.

ЧАСТЬ ТРЕТЬЯ.

Приготовленіе рѣчныхъ и морскихъ крупныхъ рыбъ,
крупныхъ мясныхъ частей, крупной живности,
дичи и проч.

ГЛАВА I.

О крупныхъ рыбахъ.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЯ ЗАМѢЧАНІЯ ОБЪ ЭТОЙ ЧАСТИ.

Наконецъ я достигъ столь желанной мною части, по крайней мѣрѣ можно отдохнуть отъ усталости послѣ описанія длинной и сухой матеріи, изложенной въ предыдущей части; и дѣйствительно, нѣтъ ничего скучнѣе описанія длинной серіи бульоновъ и суповъ.

При описаніи крупныхъ частей, по крайней мѣрѣ, рисунки сколько нибудь развлекутъ меня.

Собратія мои увидятъ, на сколько я увеличилъ списокъ крупныхъ частей мяса и до какой степени я ихъ украсилъ;

но чтобы достигнуть этого, мы должны всегда соображаться съ великолѣпіемъ и богатствомъ золоченой бронзы, хрусталя и серебряныхъ украшеній знаменитыхъ художниковъ, которые употребляются на столахъ лукулловъ нашего вѣка. — Мы уже высказали вполнѣ наше мнѣніе объ этомъ предметѣ въ одной изъ статей о поваренномъ искусствѣ, помѣщенной въ журналѣ *Le Gastronom*; слѣдовательно, повторять это здѣсь будетъ излишне.

Во время большихъ обѣдовъ въ галлереяхъ Князя Таллейрана, я постоянно замѣчалъ, что крупныя части несоотвѣтствовали ни въ какомъ случаѣ, ни богатству и роскоши бронзы, хрусталя и серебряныхъ украшеній, употребляемыхъ на роскошныхъ столахъ нашего вѣка, ни даже пирожнымъ украшеніямъ и холоднымъ блюдамъ.

Предавшись вполнѣ кухнѣ, я употреблялъ всевозможныя старанія, искоренить всѣ старые обычаи, которыми все еще пользовались тогдашнія знаменитости поварскаго искусства. Съ назначеніемъ меня главнымъ поваромъ Его Императорскаго Величества Государя Александра I, я началъ искоренять всѣ старыя обыкновенія и привычки, существовавшія въ поварскомъ дѣлѣ, но какъ въ Россіи разрѣзанное наряжаютъ на блюда и потомъ уже подаютъ, то это не мало мѣшало моимъ намѣреніямъ.

Въ 1816 и 1817 годахъ я находился у англійскаго Принца-регента, мнѣ тамъ очень нравилось, потому что всѣ столовые обряды исполнялись на манеръ французскій. Серебра употреблялось большое количество и притомъ такого великолѣпнаго, что я былъ въ большомъ удивленіи (подробности описаны въ моемъ сочиненіи *Le maitre d'hotel français*); тутъ я вполнѣ убѣдился въ необходимости уничтожить всѣ старинные обычаи и нѣсколько переобразовать французскую кухню; и дѣйствительно, не странно ли пода-

вать щукъ и карповъ, а-ла-Шамборъ, съ гарнирами изъ шпикованныхъ телячьихъ, сладкихъ мясъ, молодыхъ голубей и пѣтушьихъ гребешковъ? Однакожъ въ то время знаменитости поварскаго искусства такъ подавали.

Удивительно, какъ эти знаменитые люди непоняли всей нелѣпости подавать рыбу, окруженную говядиною и живностію, тогда какъ очень легко можно было измѣнить эту привычку, употребляя разные разработки филея прочихъ рыбъ, подавая ихъ разрѣзанными на плоскіе кусочки, съ трюфелями а ла конти, съ кенелями, фаршированными трюфелями, съ шампиньонами и наконецъ а ла равиготъ.

Такимъ образомъ у Великобританскаго Принца-регента я въ первый разъ подаль *щуку а ла режансэ*, т. е. гарнированную разными другими рыбами. — Принцъ и его гости сдѣлали объ этомъ весьма лестное для меня замѣчаніе и выразили мнѣ полное свое удовольствіе. Это дало мнѣ право дѣлать нѣкоторыя измѣненія, въ принятыхъ обыкновеніяхъ относительно стола. Результаты моихъ размышленій о поваренномъ искусствѣ, какъ въ этомъ, такъ и во многихъ другихъ случаяхъ, были всегда весьма удачны.

Находясь у Великобританскаго посланника при Австрійскомъ дворѣ, лорда Стеварда, я также подаль въ первый разъ щуку, украшенную новымъ гарниромъ, еще неизвѣстнымъ Австрійцамъ. Знаменитый угощатель и всѣ гости также замѣтили эту новость и остались ею весьма довольны.

Однакожъ, ни на службѣ у Великобританскаго Принца-регента, ни въ Вѣнѣ, я немогъ такъ распространить круга своихъ дѣйствій и сдѣлать измѣненія, какъ я сдѣлалъ ихъ на службѣ у барона Ротшильда въ Парижѣ. Въ его роскошномъ домѣ я могъ дѣйствовать совершенно по собственному желанію, не стѣсняясь расходами, лишь было бы хорошо, такъ какъ при большихъ обѣдахъ не обращалось даже

♦

на это вниманія, а выдавалось всего столько, сколько требовалось. Это единственное средство поощрить повара, желающаго поддержать свою репутацію. Ни къ чему не послужить и талантъ его, если не будетъ дано достаточно денегъ на покупку провизіи перваго достоинства.

Вслѣдствіе этого, знаменитый домъ Ротшильда сдѣлался еще извѣстнѣе во всей Европѣ, по роскоши своего стола.

Г. г. Молмирель и Кине, которые послѣ меня, приготавливали у барона Ротшильда большіе обѣды, также имѣли возможность пріобрѣтать провизію лучшихъ достоинствъ, и изъ нея готовить превосходные обѣды. Такимъ образомъ мы всегда обязаны душевно благодарить хозяевъ, которые на столько щедры, что, не стѣсняя экономіею своею повара въ его дѣйствіяхъ, даютъ ему возможность поддерживать и развить талантъ свой. Такая хорошая черта дѣлаетъ гостепріимнымъ господамъ двойную честь, такъ какъ ихъ домъ, будучи средоточіемъ всѣхъ гастрономовъ, сдѣлается извѣстнымъ всѣмъ, какъ образецъ роскоши и великолѣпія по части гастрономіи.

Я былъ такъ убѣжденъ въ необходимости реформы въ украшеніи крупныхъ частей, что даже на собственный свой счетъ перемѣнилъ всѣ шпажки, для лучшаго украшенія этихъ частей. Эти шпажки, какъ моя собственность, послужили мнѣ съ большою пользою въ Лондонѣ, Вѣнѣ и Парижѣ; но въ этомъ, какъ и въ другихъ случаяхъ, я употреблялъ свои собственные деньги, нисколько не жалѣя ихъ, и полагаю, что никто не дѣлалъ и не сдѣлаетъ столько пожертвованій на улучшеніе поварскаго искусства, сколько дѣлалъ я. — Впрочемъ, эти пожертвованія приносили мнѣ самому наслажденія при работѣ, и послужили къ тому, что каждый день я получалъ отъ господъ своихъ новыя похвалы.

Тѣ, кто завидывалъ мнѣ, ни какъ не могли понять,

какимъ образомъ, при нѣкоторыхъ денежныхъ расходахъ, составляя всѣ рисунки и работая сколько возможно, я сдѣлалъ въ поварскомъ искусствѣ болѣе, чѣмъ всѣ прежнія знаменитости по этой части. — Но они не знаютъ, что для достиженія этой цѣли, я употребилъ очень много денегъ и каждый день размышлялъ о чемъ нибудь новомъ; это докажетъ мое сочиненіе.—Я составилъ украшенія крупныхъ мясныхъ частей, крупной живности и дичи и проч.; все это мною значительно измѣнено, вслѣдствіе введенія новыхъ шпажекъ и новыхъ гарнировъ.

Теперь замѣчу своимъ собратьямъ, что въ сочиненіи моемъ *Maitre d'hotel français*, рисунокъ третій изображаетъ столъ, накрытый на восемьдесятъ приборовъ; на столъ расположены шестнадцать большихъ частей и сорокъ восемь первыхъ блюдъ; они расположены такимъ образомъ: одна крупная часть и три первыхъ блюда, что пріятнѣе для глаза и имѣетъ симметрическій видъ: на это до меня никто не обращалъ вниманія; жаль только, что на рисункѣ недовольно ясно видѣнъ размѣръ двухъ главныхъ крупныхъ частей, находящихся посрединѣ стола, а также размѣръ двухъ частей, находящихся по оконечностямъ стола. Нужно, однакожь, сознаться, что я совсѣмъ отвергаю привычку ставить на столъ чрезъмѣрно крупныя части, какъ это дѣлается нѣкоторыми поварами. Совѣтую, лучше увеличить число крупныхъ частей, дѣлая ихъ по меньше, при чемъ, разумѣется, и гарниры будутъ также меньше. Я замѣчалъ, что эти слишкомъ крупныя части производили неудовольствіе въ тѣхъ, кому приходилось ихъ подавать.

Мы совершенно уничтожили древній обычай, существовавшій въ концѣ восемнадцатаго вѣка.

Еще разъ повторяю, что на столъ, отъ восьмидесяти до ста приборовъ, крупныя части, находящіяся на срединѣ стола,

должны быть больше тѣхъ, которыя разставляютъ по бокамъ, а восемь другихъ должны быть по меньше и разставлены по оконечностямъ стола.

И такъ, примѣрно на сто приборовъ я разставляю шеснадцать крупныхъ частей, слѣдующимъ образомъ: четыре большія рыбы, изъ коихъ двѣ по срединѣ стола и двѣ по оконечностямъ; по четыремъ сторонамъ четыре крупныя части мяснаго, остальные же восемь, поставленные на оконечностяхъ, состоятъ изъ живности, дичи, рису въ кастрюлѣ, горячаго паштета, какъ изображаетъ рисунокъ. Восемь изъ этихъ крупныхъ частей должны быть гарнированы шпильками, такимъ же образомъ должны быть гарнированы и восемь первыхъ блюдъ (*entrée*). Подобная гарнировка очень роскошна, и отъ нея весь столовый сервизъ будетъ казаться великолѣпнѣе.

Этимъ способомъ я уничтожилъ всѣ закоренѣлыя привычки.

Продолжая наши гастрономическія и поварскія диссертаціи, совѣтуемъ собратьямъ нашимъ обратить вниманіе на рисунки стола Венсенъ-ла-Шапель (*Vincent-la-Chapelle*), и сравнить съ моимъ рисункомъ, изображающимъ приборъ на восемьдесятъ персонъ. Они въ состояніи будутъ сравнить древній и новый способъ украшенія стола, поставивъ въ параллель мои переобразованія. Они замѣтятъ, какъ неуклюжи были блюда и вообще всѣ формы серебряной посуды, которая вѣроятно такъ была сдѣлана, для большаго эффекта при подаваніи кушанья, но въ дѣйствительности не имѣла ничего изящнаго.

Впрочемъ, роскошь, съ которою накрывали столы у богатыхъ вельможъ въ восемнадцатомъ году, свидѣтельствуешь о довольно большихъ успѣхахъ поварскаго искусства въ девятнадцатомъ столѣтіи. Я нахожу, что круглыя и оваль-

ныя блюда красивѣе и гораздо удобнѣе прежнихъ четырехъ или восьмиугольныхъ, украшенныхъ фестонами. — Въ Англіи по настоящее время въ употребленіи еще это старинное серебро, оно даже существуетъ еще у нѣкоторыхъ вельможъ въ Парижѣ, и не понимаю, почему невыводится изъ употребленія. Еще разъ скажу, четырехугольные блюда въ поварскомъ искусствѣ негодятся, что я испыталъ, находясь у англійскаго регента (бывшій въ послѣдствіи король Георгъ IV). Можно имѣть хотя немного вкуса, чтобъ убѣдиться, что однѣ только круглыя блюда удобны на кухнѣ, потому именно, что на нихъ только можно украшать всѣ крупныя части.

Однакожь, нужно сознаться, что украшенія и рѣзьба на старомъ серебрѣ имѣетъ особый кокетливый отпечатокъ, но кто же мѣшаетъ имѣть и новыя блюда съ такими же украшеніями. Я съ откровенностію говорю, что люблю старинную рѣзьбу, потому что она придаетъ серебру особенный блескъ; но фасоны серебряныхъ издѣлій нынѣшняго вѣка съ подобными же украшеніями, пріобрѣтутъ несравненно лучшій блескъ, въ особенности, если будутъ исполнены по хорошему и граціозному рисунку.

Остается мнѣ замѣтить, что на многихъ изъ большихъ кухонъ не хватаетъ серебряныхъ плоскихъ блюдецъ, именно для суфлѣ. Эти блюда, хотя плоски, но должны бы имѣть по крайней мѣрѣ одинъ дюймъ глубины, тогда можно бы, на артистически разложенной по немъ салфеткѣ, подавать суфлѣ, какъ слѣдуетъ.

Подобныхъ блюдецъ неимѣется и для жареной рыбы. Смѣшно, на овальныхъ блюдахъ, класть подъ салфетку подушки изъ бумаги, чтобы подать жареную рыбу. Также неимѣется гладкихъ кастрюль для *антремз* суфлѣ, макаронъ, гра-

тине и суповъ гратине. Эти три серебряныя вещи необходимы на кухнѣ.

Остается мнѣ сдѣлать еще одно замѣчаніе господамъ вельможамъ, а въ особенности господамъ серебряныхъ дѣлъ мастерамъ. Шарообразныя подставки не довольно украшаютъ столъ, потому что ножки ихъ слишкомъ малаго размѣра и несоотвѣтствуютъ роскоши суповыхъ и прочихъ чашъ, украшающихъ столы; въ особенности подъ крупными частями, они совсѣмъ пропадаютъ. Представляю свои рисунки гг. фабрикантамъ (см. рисунокъ, помѣщенный въ этомъ сочиненіи); они замѣтятъ, что мои подставки несравненно роскошнѣе и составляютъ единую связь.—Поварское искусство отъ этого выиграетъ, и мы будемъ счастливы, что употребили всѣ средства къ улучшенію этого искусства до настоящаго его состоянія. Изготовление бронзовыхъ, хрустальныхъ и серебрянныхъ столовыхъ украшеній достигло во Франціи до высокой степени совершенства. И точно, нельзя придумать ничего лучше для глазъ и вкуса. Однакожь, къ сожалѣнію, надо сознаться, что наши вельможи мало расходуютъ собственно на надобности кухоннаго отдѣла, хотя они и большіе охотники до рѣдкостей. Между тѣмъ, нѣтъ ничего легче достигнутьжелаемаго, стоитъ только не скупиться, и давать повару возможность покупать все лучшее.

Теперь приступимъ къ разбору третьей части.

ГЛАВА II.

О крупныхъ частяхъ палы или палтуса (turbot).

Палья по англійски; тоже а ла Бешамель; тоже по парижски со шпажками; тоже по французски со шпажками; тоже а ла финансиеръ со шпажками; тоже а ла рояль со шпажками; тоже а ла метръ д'отель; тоже о гратенъ; тоже фаршированная и гласированая въ печи; тоже по нармандски, тоже жареная на рошпаръ а ла Лагипьеръ; тоже а ла провансаль; тоже постная а ла Ватель.

Примѣчаніе.

Совершенно справедливо авторъ «*Almanach des gourmands*» назвалъ палю (Turbot) морскимъ принцомъ: рыба эта въ большомъ уваженіи въ Парижѣ и Лондонѣ и всегда на первомъ планѣ между крупными рыбами, которыя подаются постоянно на большихъ столахъ поименованныхъ

городовъ. (Во время большихъ жаровъ въ Парижѣ, эта рыба очень дорога, но она еще дороже въ Лондонѣ). Предпочтеніе, отданное рыбѣ палѣ предъ другими рыбами очень понятно; бѣлизна ея мяса, нѣжность и превосходный вкусъ всякому нравится; она питательна, легка для пищеваренія и никогда не бываетъ вредна, развѣ только, если уже чрезмерно наѣсться ею.

Рыба эта ловится въ океанѣ и Средиземномъ морѣ; иногда она попадаетъ и въ устьяхъ большихъ рѣкъ. Она питается мелкими рыбами, которыя попадаютъ ей на пути, въ особенности она большая охотница до раковъ. — Она коротка и очень толста, по этому плаваетъ тихо.

Нѣкоторые писатели прозвали ее морскимъ и рѣчнымъ фазаномъ, именно по нѣжности ея мяса. Греки и Римляне были большіе охотники до этой рыбы; она прославилась уже въ лѣтописяхъ древней гастрономіи. Ювеналь въ четвертой своей сатирѣ упоминаетъ, что Римляне весьма уважали эту рыбу. Императоръ Домиціанъ пригласилъ всѣхъ извѣстныхъ въ то время гастрономовъ, которые должны были дать свое мнѣніе объ одной огромной палѣ. — Собраніе это состояло изъ всѣхъ сенаторовъ Римскаго сената, которые опредѣлили, какъ сварить ее и подъ какимъ соусомъ подать.

Рыба эта бываетъ весьма большихъ размѣровъ; она доставляется въ Парижъ изъ Дьеппа, Фекама, Гавра, Бреста и Ниццы.

ПАЛЯ ПО АНГЛІЙСКИ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ.

Turbot a l'anglaise pour grosse pièce.

Эту рыбу должно выбирать какъ можно бѣлѣе, что доказываетъ свѣжесть ея; какъ можно толще и твердую, а

въ особенности чешуя ея должна быть яркая и круглозернистая; это признакъ, что она жирна и нѣжна.

Выбравъ палю, нужно вырѣзать жабры, и очистить ее хорошенько, вынувъ всѣ внутренности, надо оскоблить обѣ стороны, подстричь ножницами и вырѣзать плавательныя перья. Потомъ внутренность хорошенько обтереть салфеткою; зимою и въ холодные дни, надо помочить ее въ рыбной кастрюлѣ, наполненной водою съ молокомъ, а лѣтомъ необходимо положить на ледъ; за нѣсколько часовъ до варки слѣдуетъ помочить ее въ водѣ со льдомъ, чтобы она сохранялась какъ можно холоднѣе. За два часа до варки, осушите ее на салфеткѣ; потомъ на спинѣ сдѣлайте три разрѣза, близъ головы, разѣдините мясо до главной кости, перерѣжьте три или четыре боковыхъ кости, для того, чтобъ, при варкѣ, рыба имѣла гибкость. При этомъ способѣ рыба не развалится. У палы средней величины надо сдѣлать только два разрѣза по бокамъ, и потомъ отъ головы до конца перевязать ниткою.

Послѣ этой операціи, рыбу надо натереть лимоннымъ сокомъ и покрыть лимонными кружечками, но безъ зеренъ, и посыпать тремя большими горстями мелкой соли. — Далѣе положить въ рыбную, кастрюлю наполненную до половины горячей водой, которую покрывъ салфеткою и закрывъ крышкою, поставить на самый сильный огонь.

Когда вода закипитъ, то надо снять пѣну и составить кастрюлю на малый огонь, но чтобъ вода была постоянно горяча. — Спустя полтора часа, слѣдуетъ осушить рыбу на мѣстѣ, и хорошенько промывать ее отваромъ (*), развязавъ ее, положите на салфеткѣ на блюдо. — Потомъ око-

(*) Черезъ четверть часа послѣ того, какъ вы поставили рыбу на огонь, попробуйте, довольно ли вода солена, ежели нѣтъ, то прибавьте соли.

ло рыбы положите, наръзанный въ видѣ оливокъ и прочихъ формъ, картофель, вареный въ водѣ съ солью, а между нимъ чищенную петрушку; петрушкой же рубленной посыпьте рыбу и подавайте при двухъ соусникахъ съ топленнымъ сливочнымъ масломъ, въ которое положите немного соли, перцу, тертаго мускатнаго орѣха и лимоннаго соку.

Примѣчаніе.

На двадцать особъ надо употребить полтора фунта масла, и по этому рассчитывается количество масла на большее число особъ.

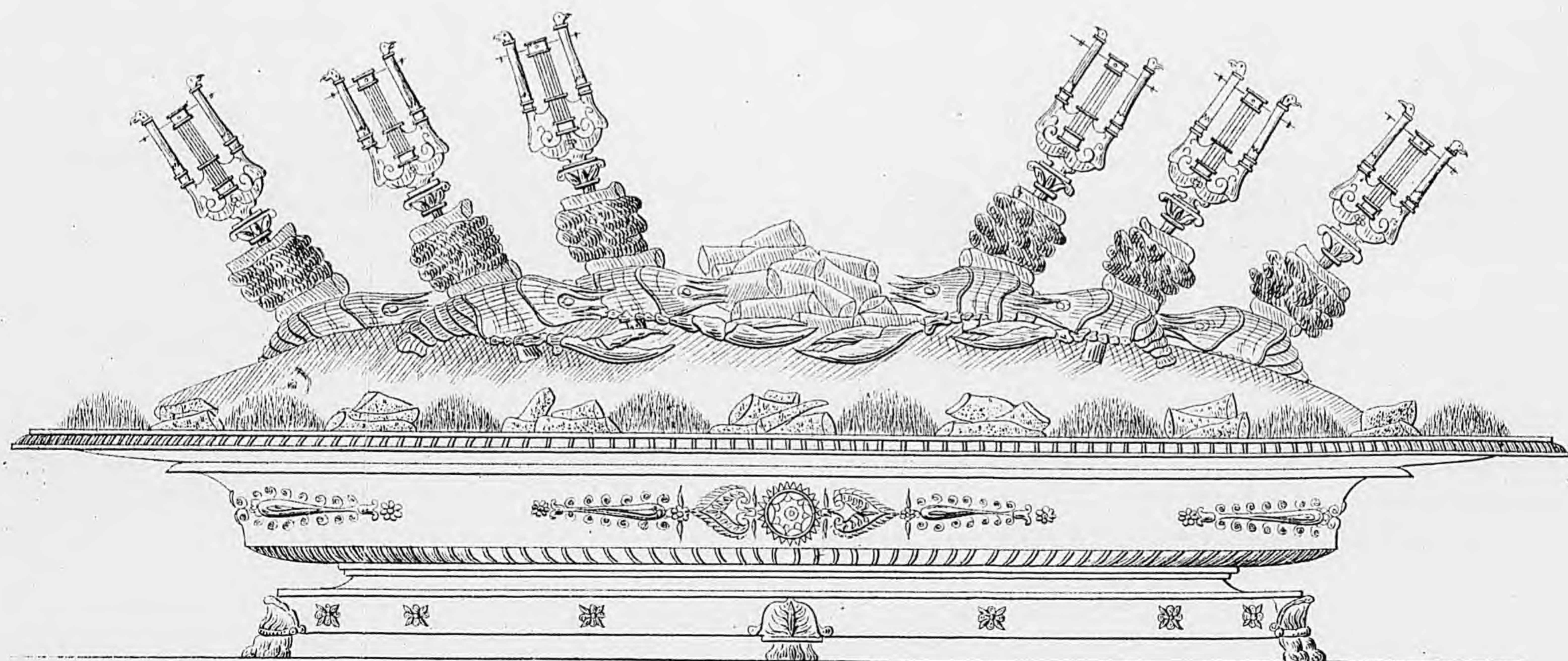
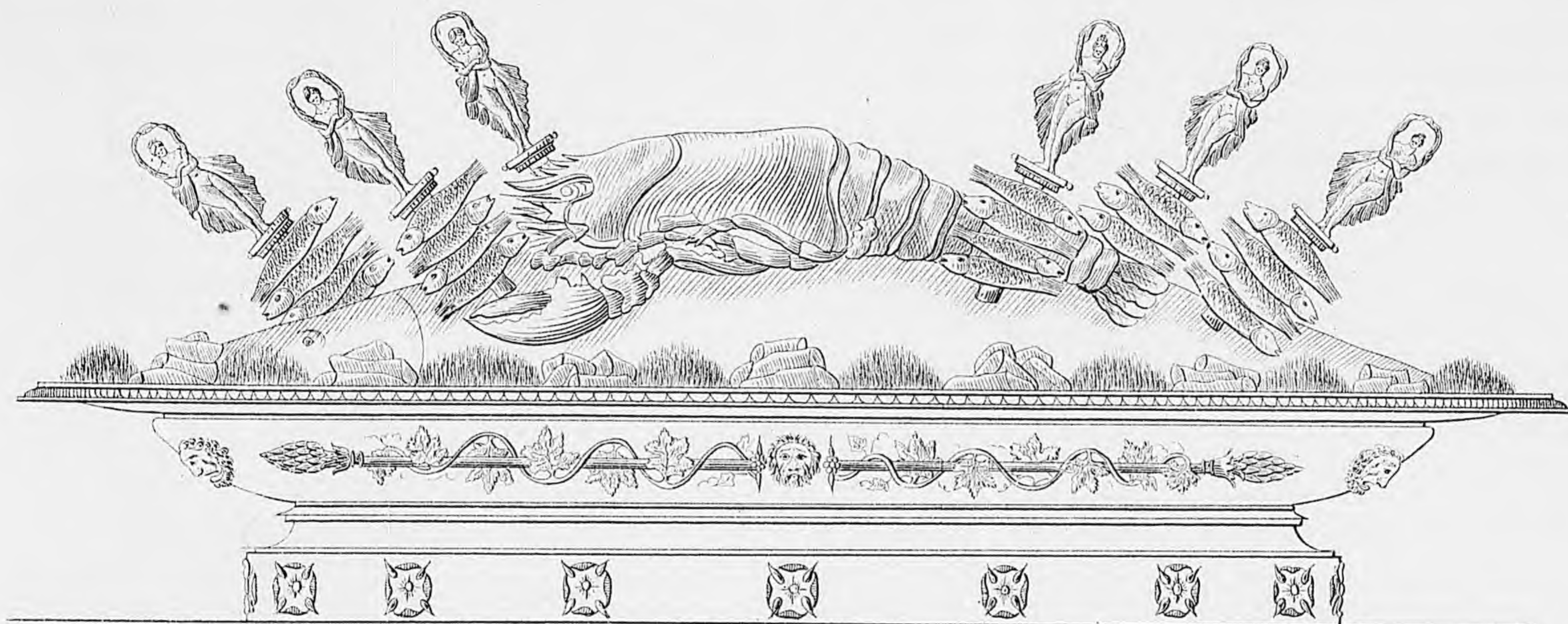
ПАЛЪЯ А ЛА БЕШАМЕЛЬ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ.

Turbot à la Béchamel pour grosse pièce.

Выбравъ рыбу, какъ выше указано, очистите и приготовьте ее, помочите въ рыбной кастрюлѣ, наполненной водой съ молокомъ, чтобы сохранить ея бѣлизну; положите ее въ холодное мѣсто; за два часа до варки перевяжите ее и варите, какъ выше указано. Вынувъ изъ кастрюли и обложивъ ее варенымъ картофелемъ и петрушкой, подавайте съ двумя соусниками постной бешамели, въ которую, для большаго вкуса, прибавьте глассе и сливочнаго масла.

Примѣчаніе.

Такимъ же способомъ дѣйствуйте при приготовленіи пальи подъ голландскимъ соусомъ, съ соусомъ изъ устриць, съ соусомъ изъ скиллы (crevette), съ соусомъ изъ ракушекъ (moulet), съ соусомъ изъ раковыхъ шеекъ, съ соусомъ изъ



гомаровъ.—Разница будетъ разумѣется въ однихъ только соусахъ: собратья мои не забудутъ что малые соусы, обозначены въ *продолженіи сего сочиненія* для (entré) первыхъ блюдъ, слѣдовательно для крупныхъ частей, они должны употреблять ихъ въ двое.

Теперь приступлю къ описанію крупной палы, украшенной шпажками и гарнированной мелкою рыбою.

**ПАЛЯ ПО ПАРИЖСКИ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАННАЯ
ШПАЖКАМИ.**

Turbot à la parisienne, grosse pièce garnie d'hatelets.

Приготовьте большую палю, по способу, изложенному въ первой статьѣ этой главы; осушивъ и убравъ ее по правиламъ, положите на нее большаго гомара, приготовленнаго какъ для жаренья, воткните вокругъ его восемь шпажекъ, на каждую шпажку должно надѣть по одной корюшкѣ, зажаренной по англійски и хорошо подрумяненной.

Шпажки надо разставить, какъ указано на рисункѣ, и стараться, чтобъ кончики ихъ попали въ дырочки, находящіяся на первомъ днѣ блюда; вокругъ должно гарнировать петрушкой и молоками изъ карповъ или налимовъ. Подавать слѣдуетъ съ двумя соусниками; въ соусъ а ла паризіенъ прибавьте немного сливочнаго масла (см. главу шестую о соусахъ), раковыхъ шеекъ и маленькихъ шампиньоновъ (см. № 1 втораго рисунка).

СОДЕРЖАНІЕ 2-го рисунка.

№ 1 изображаетъ палю по парижски, гарнированную шпажками и гомаромъ.

№ 2 изображаетъ палю по парижски, гарнированную шпажками, трюфелями и корюшкой.

Примѣчаніе.

При раздаваніи этого блюда, слѣдуетъ на каждую тарелку положить немного молока, одну корюшку и кусокъ гомара. Должно также подать картофель, вареный въ водѣ съ солью, для желающихъ.

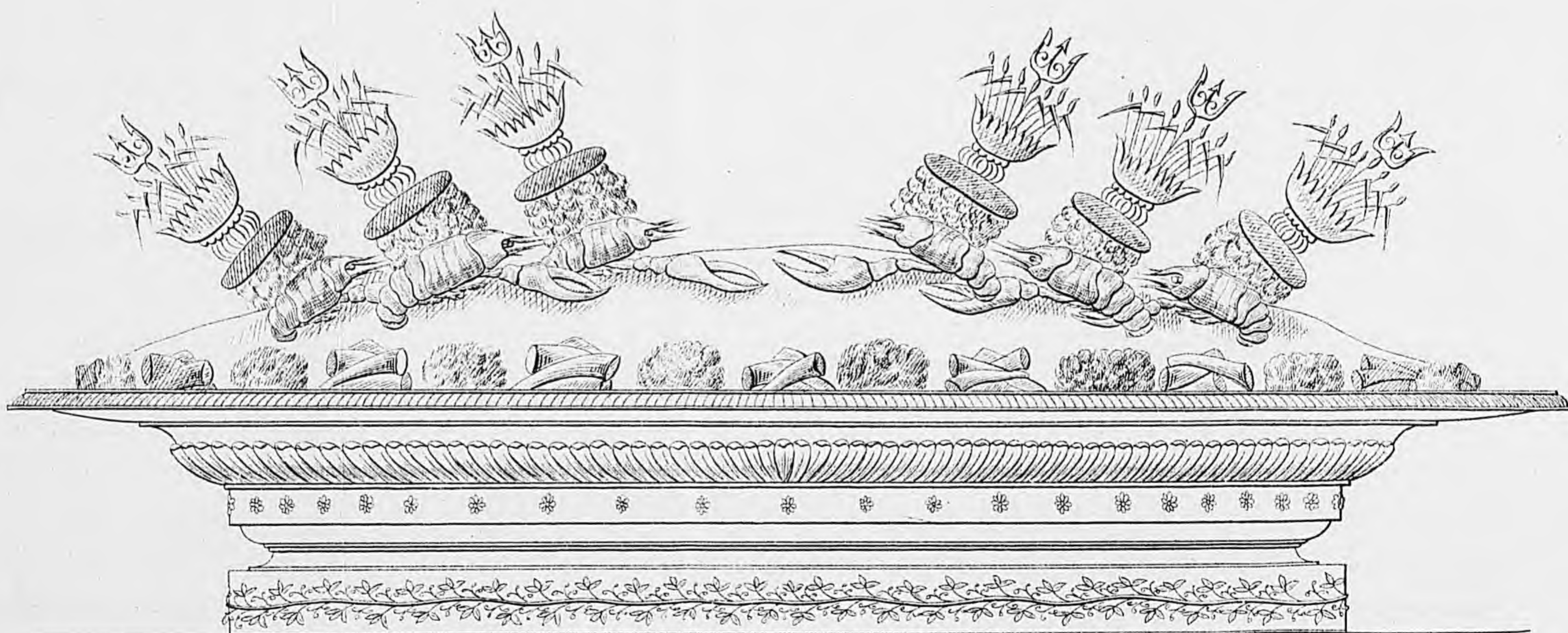
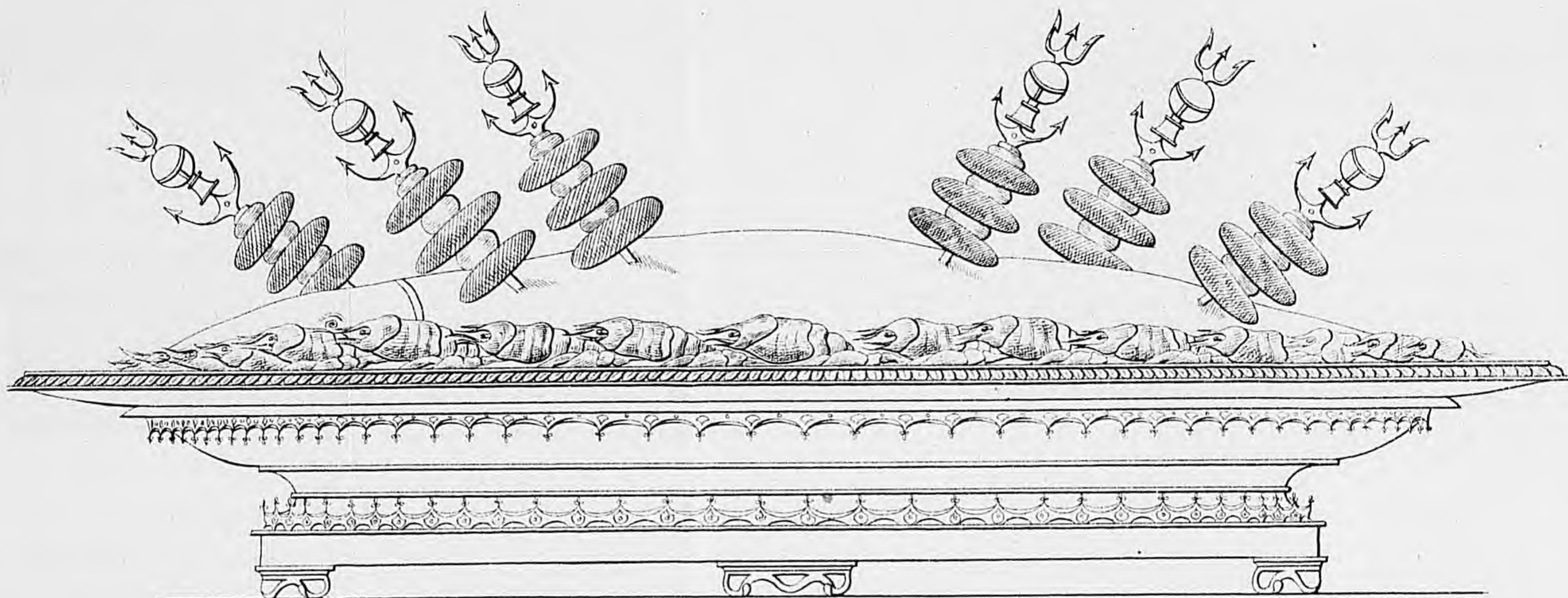
ПАЛЪЯ ПО ФРАНЦУЗСКИ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАННАЯ
ШПАЖКАМИ.

Turbot à la française, grosse pièce garnie d'hatelets.

Приготовивъ палью, какъ указано въ первой статьѣ этой главы, сварите ее въ миръ-поа на шампанскомъ, поливая ее почаще. Сваривъ, положите ее на блюдо; вокругъ положите филей форель, петрушку и штукъ двѣнадцать молока изъ карповъ; потомъ воткните десять шпажекъ, на которыя насадите трюфелей, молоко и раковъ, какъ показано на рисункѣ № 2; подавайте подъ соусомъ режансъ (см. главу шестую о соусахъ), въ который прибавьте полфунта трюфелей, имѣющихъ форму оливокъ, половину развара миръ-поа, процеженного сквозь сито и четверть фунта сливочнаго масла.

Примѣчаніе.

Метръ-д'отель, когда подаетъ, то долженъ на каждую тарелку положить часть молока и филей форели; также должно отдѣльно подать вареный картофель.



ПАЛЪЯ А ЛА ФИНАНСЬЕРЪ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАННАЯ ШПАЖКАМИ.

Turbot à la financier, grosse pièce garnie d'hatelets.

Сваривъ, какъ выше указано, палью, лучшаго достоинства, положите ее на блюдо по правиламъ; вокругъ положите крупныхъ раковъ, а подъ ними петрушку (см. № 3 рисунка 1-го). Вдѣньте десять шпажекъ, на которыя надѣньте кенели изъ корюшки а ла бешамель; между шпажками положите наръзанные тонкими кружками филеи камбалы, варенные въ соленой водѣ; подавайте подъ голландскимъ соусомъ и соусомъ сюрпремъ: а если отдѣльно, то соусъ, въ серебряной кастрюлѣ, составленный изъ шампиньоновъ, кружковъ филеевъ, молоко карпа и раковыхъ шеекъ, подъ тѣмъ же голландскимъ соусомъ.

Примѣчаніе.

Метръ-д'отель долженъ подать кенели и раки на отдѣльныхъ тарелкахъ.

ПАЛЪЯ ПО КОРОЛЕВСКИ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАННАЯ ШПАЖКАМИ.

Turbot à la royale, grosse piece garnie d'hatelets.

Приготовивъ и сваривъ палью по французски, положите ее на блюдо, окружите молоками карпа, между которыми

СОДЕРЖАНІЕ 3-го рисунка.

№ 1 изображаетъ палью а ла финансьеръ, гарнированную шпажками.

№ 2 изображаетъ палью а ла рояль, гарнированную шпажками.

положите нѣсколько жареныхъ корюшекъ; потомъ украсьте ихъ (см. № 2 рисунка 3-го) десятью шпажками, на которыя надѣты жареные и хорошо подрумяненные кенели; подъ каждою кенелью положите кружокъ филея и кружокъ самага зеленаго корнишона, а подъ каждую изъ нихъ крупную трюфель и рака.

Подавайте съ двумя соусниками, съ соусомъ на шампанскомъ винѣ, въ который прибавьте нѣсколько анчоусоваго масла, печени налима, мелко нарѣзанныя трюфели и нѣсколько устрицъ.

Примѣчаніе.

Собратья мои вѣроятно замѣтили, какой эффектъ производятъ и какъ пріятно украшаютъ мои шпажки всѣ вообще крупныя части рыбы, и въ особенности палю, которая обыкновенно широка и невысока, что для насъ все невыгодно, такъ какъ крупныя части всегда должны быть выше прочихъ блюдъ. Столовый сервизъ долженъ еще украситься новыми шарами, которые я предполагаю присоединить къ серебру, какъ показано въ моихъ рисункахъ. Остается только дѣйствовать гг. вельможамъ и гг. художникамъ, я же съ своей стороны сдѣлалъ все на пользу гастрономіи и поварскаго искусства.

Буду продолжать описаніе палы, только уже безъ украшеній со шпажками, а такъ, какъ подаются крупныя части на обыкновенныхъ обѣдахъ, потому что шпажки должны появляться только на парадныхъ обѣдахъ.

Да и не всѣ мои собратья, неимѣя серебряныхъ шпажекъ, въ состояніи выказать талантъ свой; жалко мнѣ ихъ, а еще жальче скупыхъ господъ, которые, имѣя возможность, отказываютъ себѣ въ наслажденіи имѣть столъ, гарнированный съ надлежащимъ вкусомъ.

ПАЛЪЯ А ЛА МЕТРЪД'ОТЕЛЬ, КРУЦНАЯ ЧАСТЬ.

Turbot à la maitre d'hotel, grosse pièce.

Вычистивъ и убравъ какъ слѣдуетъ палью, посыпьте ее мелкой солью сверху и снизу, спустя часъ вымойте ее хорошенько, подслоите дно рыбной кастрюли и положите рыбу, влейте бутылку хорошаго шампанскаго и положите фунтъ самаго лучшаго сливочнаго масла, прибавьте соли, англійскаго перцу и немного мускатнаго орѣха; положите на рыбу четыре лимона, изрѣзанные кружками, безъ зеренъ, и десятокъ шарлотъ, нарѣзанныхъ мелкими кусками, также два корешка петрушки, изрѣзанные на мелкіе куски; покройте кастрюлю, и за два часа предъ тѣмъ, какъ подать, поставьте на самый сильный огонь; рыбу почаще поливайте отваромъ, только осторожно, чтобъ не уронить куски лимона; отставьте на самый умѣренный огонь, такъ чтобъ было самое малое кипѣнье, закройте кастрюлю крышкою и обложивъ горячими угольями, посматривайте, чтобъ кипѣнье не прекращалось, и безпрестанно поливайте; за пять минутъ до того, какъ подавать, снимите всю верхнюю приправу и наваръ, которые процѣдите сквозь сито; въ кастрюлю положите четверть фунта сливочнаго масла и двѣ столовыя ложки приправочной муки, все это хорошенько мѣшайте, и прибавивъ большую ложку велюте и глассе, изъ подъ живности, дайте нѣсколько покипѣть; сдѣлайте приправу изъ четырехъ яичныхъ желтковъ, попробуйте соусъ, процѣдите чрезъ салфетку, потомъ положите сколько нужно сливочнаго масла, снимите нитки съ палы, положите ее на блюдо; обложите вокругъ петрушкою, а картофель вареный въ водѣ съ солью, подайте отдѣльно; соусъ подавайте въ двухъ усникахъ.

Примѣчаніе.

Этотъ способъ варенья даетъ палѣ весьма пріятный вкусъ (тоже придаетъ отличный вкусъ миръ-поа на шампанскомъ винѣ, сотернѣ, шабли или на рейнѣ-вейнѣ) но если варить въ водѣ съ солью, то мясо рыбы остается бѣлѣе и тверже. Всѣ любители этой рыбы предпочитаютъ послѣдній способъ варенья, потому что рыба сохраняетъ свой натуральный вкусъ, который не пропадаетъ и подѣ обыкновенными французскими и прочими соусами.

Моимъ собратьямъ слѣдуетъ со вниманіемъ выбирать изъ числа всѣхъ соусовъ тотъ, который болѣе нравится ихъ господамъ.

ПАЛѢ О ГРАТЕНѢ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ.

Turbot au gratin grosse piéce.

Выберите какъ слѣдуетъ палю. Очистивъ хорошенько, покройте ее мелкой солью сверху и снизу; часъ спустя вымойте ее хорошенько и оботрите, потомъ въ маленькой кастрюлѣ стопите фунтъ сливочнаго масла, прибавьте соли, перцу, тертаго мускатнаго орѣха, эшалоту рубленнаго, немного толченаго чесноку, четыре столовыя ложки рубленой петрушки, двѣ горсти шампиньоновъ и сокъ двухъ лимоновъ; смѣшавъ все это, положите на дно рыбной кастрюли, тогда сверху положите рыбу, а на нее сливочнаго масла, смѣшаннаго съ петрушкой, влейте бутылку хорошаго бѣлаго вина; за два часа до того, какъ подавать, поставьте на самый сильный огонь; когда же закипитъ, отставьте на

умѣренный огонь, чтобъ чуть чуть кипѣла, поливайте почаще отваромъ; предъ тѣмъ какъ подавать, засыпьте толчеными сухарями, смѣшанными съ сыромъ пармезаномъ и попрыскавъ немного топленнымъ масломъ, положите на блюдо и заколеруйте въ печкѣ; вокругъ положите петрушки и крупный картофель, вареный въ водѣ съ солью; отваръ подайте въ двухъ соусникахъ.

Примѣчаніе.

Можно также подавать соусъ метръ-дотель или соусъ томать а ла паризіенъ. (См. главу о малыхъ соусахъ).

ПАЛЯ, ФАРШИРОВАННАЯ И ГЛАСИРОВАННАЯ ВЪ ПЕЧИ КРУПНАЯ ЧАСТЬ.

Turbot farci, glacé au four, grosse pièce.

Приготовьте палю, какъ слѣдуетъ (см. въ началѣ этой главы: палю по англійски); вырѣжьте всѣ кости, начиная отъ хвоста до головы, но съ осторожностію, чтобъ не прорѣзать мяса, у головы совсѣмъ вырѣжьте кость и потомъ придайте рыбѣ ея обыкновенный видъ; все мясо посыпьте солью, перцомъ и мускатнымъ орѣхомъ; верхнюю часть покройте рыбнымъ фаршемъ, приготовленнымъ по правиламъ (см. первую часть сего сочиненія), въ который прибавьте петрушки въ маслѣ. Положите рыбу на слоеное дно рыбной кастрюли и облейте ее топленнымъ масломъ, солью, перцомъ и тертымъ мускатнымъ орѣхомъ; прибавьте бутылку бѣлаго вина. За два часа предъ тѣмъ, какъ подать,

*

поставьте на сильный огонь; когда закипитъ, снимите и поставьте въ духовую печь, но въ умѣренный жаръ; каждые десять минутъ поливайте, и слѣдите, чтобъ она только чуть чуть кипѣла, послѣ полутора часовой варки, гласируйте поверхность по правиламъ. Передъ тѣмъ, какъ подавать, процѣдите отваръ сквозь сито и дайте кипѣть, чтобъ образовалось легкое глассе́, потомъ смѣшайте съ итальянскимъ бѣлымъ соусомъ со сливочнымъ масломъ. Спустите съ осторожностію рыбу на блюдо, и снова ее гласируйте и, наконецъ, подавайте съ двумя соусниками, наполненными упомянутымъ соусомъ.

Примѣчаніе.

Если неимѣется духовой печи, то должно положить угли на крышку кастрюли, и поливая почаще, присматривать, чтобъ кипѣло какъ можно тише.

Изготовленную такимъ образомъ рыбу, я въ первый разъ подалъ въ Вѣнѣ, у маркиза Лондондерри.

ПАЛЪЯ ПО НОРМАНДСКИ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ.

Turbot à la normande, grosse pièce.

Приготовивъ и вырѣзавъ кости палы, такъ какъ указано выше, приправьте ее слегка солью, перцомъ и мускатнымъ орѣхомъ; во внутренность положите метръ-д'отель, приготовленный по правиламъ, составленный изъ фунта самаго лучшаго сливочнаго масла. — Положите палью на листъ рыбной кастрюли; въ кастрюлю влейте бутылку бѣлаго вина, потомъ опустите рыбу, и полейте ее топленнымъ сли-

вочнымъ масломъ, покройте кастрюлю и поставьте на самый сильный огонь, когда закипитъ, отставьте на умѣренный огонь, чтобъ чуть чуть кипѣло въ продолженіи не болѣе какъ полутора часа, и поливайте ее каждые четверть часа. Отваръ процѣдите сквозь сито и смѣшайте съ нормандскимъ соусомъ, съ которымъ также заготовьте и рагу; положите рыбу на блюдо, облейте рагу, обложите жареными въ маслѣ крутонами. Остальной рагу подавайте въ соусникѣ отдѣльно.

Примѣчаніе.

Можно также подавать съ этой крупной частью и итальянскій соусъ на шампанскомъ винѣ, которое смѣшайте съ нормандскимъ рагу или руанезомъ, а также съ рагу изъ раковыхъ шеекъ или съ голландскимъ соусомъ съ супремъ.

ЖАРЕНАЯ ПАЛЪЯ А ЛА ЛАГИПЬЕРЬ.

Turbot grillé à la Laguipierre.

Убравъ по правиламъ рыбу, помажьте ее хорошенько прованскимъ масломъ и приправьте солью, перцомъ и мускатнымъ орѣхомъ, потомъ разрѣжьте двѣ луковицы кружками, и два лимона, какъ можно тоньше; прибавьте нѣсколько петрушки, два лавровыхъ листа и немного тиміану, смѣшайте все вмѣстѣ и положите на рыбу и подъ нее; облейте рыбу стаканомъ прованскаго масла; за два часа предъ тѣмъ, какъ подавать, снимите лукъ, лимонъ и петрушку, а рыбу хорошенько потрите масломъ; обсыпьте ее

мелкою солью и положите на большой рошпарь, смазанный прованским масломъ; поставьте на каленныя уголья, такъ чтобъ жаръ окружалъ рыбу со всѣхъ сторонъ; каждые четверть часа должно подбавлять жару; когда рыба подрумянится, помажьте ее хорошенько прованскимъ масломъ и посыпьте немного солью, потомъ осторожно опрокиньте ее на крышу рыбной кострюли, и опять опустите ее на ростръ другой стороною; потомъ поставьте на огонь, такъ чтобы и съ другой стороны она подрумянилась и изжарилась, какъ слѣдуетъ, и когда мясо рыбы будетъ подаваться подъ пальцами, то она уже готова; тогда положите ее на блюдо и полейте голландскимъ соусомъ съ рагу изъ шампиньоновъ; соусъ кромѣ этого подайте въ соусникѣ.

Примѣчаніе.

Этотъ родъ жаренья требуетъ, чтобъ за нимъ хорошо слѣдили и кромѣ того, какъ можно внимательнѣе наблюдали за огнемъ, чтобъ жаръ былъ умѣренный. — Можно также рошпарь поставить и въ духовую печь, но всегда при умѣренномъ огнѣ.

ПАЛЯ, ЖАРЕНАЯ А ЛА ПРОВАНСАЛЬ.

Turbot grillé à la provençale.

Приготовьте рыбу, какъ выше указано, только прибавьте кусокъ чесноку и два шарлота, каждые четверть часа смазывайте этимъ маринадомъ, потомъ положите на рошпарь и жарьте какъ выше сказано; далѣе, положите рыбу въ рыбную

кастрюлю, влейте бутылку шампанскаго и немного прованскаго масла; прибавьте соли, перцу и мускатнаго орѣха; поставьте кастрюлю на сильный огонь; какъ закипитъ, то отставьте на самый умѣренный огонь, чтобъ рыба только чуть чуть кипѣла въ теченіе часа; на крышку кастрюли также должно положить горячія уголья; передъ тѣмъ, какъ подавать, снимите съ отвару весь жиръ и дайте кипѣть, покуда не образуется глассѣ, который прибавьте къ соусу, какой готовится къ щукѣ на рейнвейнѣ (см. малые соусы); прибавьте анчоусоваго и сливочнаго масла, сколько потребуется; положите палю на блюдо, гласируйте ее и подавайте, при 2-хъ соусникахъ.

Примѣчаніе.

Палю, приготовленную такимъ образомъ, я въ первый разъ подалъ англійскому регенту. Можно также ее подать подъ соусами: а ла равиготъ, по венеціански, а ла режансъ, а ла паризіенъ, по французски, а ла бешамель, съ шампиньонами, съ соусомъ изъ гомаровъ, изъ раковъ, изъ устрицъ, съ шампиньонами и проч. Еще разъ скажу, что при этомъ мои собратья должны соображаться со вкусомъ своихъ господъ.

ПАЛЯ ПОСТНАЯ А ЛА ВАТЕЛЬ; КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАННАЯ ШПАЖКАМИ.

Turbot en maigre à la Valet, grosse pièce garnie d'hatelets.

Приготовьте палю во всемъ, какъ сказано въ третьей статьѣ этой главы; разница будетъ только въ соусѣ, кото-

рый долженъ быть постный; на шпажкахъ надѣты будутъ только однѣ трюфели, раки, молоки и филей карпа; слѣдовательно, какъ уже сказано, измѣнится только одинъ соусъ. Палью можно также гарнировать шпажками а ла метръ-д'отель, а ла лагипьеръ или а ла провансаль, но я все таки предпочитаю палью, вареную въ водѣ съ солью: ея мясо тогда гораздо тверже, а при этомъ лучше можно разставить шпажки.

Палью можно подать разрѣзанною пополамъ въ длину, но я предпочитаю подавать ее цѣльную.

Замѣчу моимъ собратьямъ, что палы, малой и средней величины, могутъ быть приготовляемы вышеописанными способами; время варки зависитъ отъ величины рыбы; подается же она, не взирая на величину, одинаково, подъ описанными соусами.

Еще замѣчу, что во многихъ домахъ подаютъ при этомъ два различныхъ соуса; но это напрасно: главное состоитъ въ томъ, чтобъ въ соусахъ имѣть какъ можно болѣе разнообразія; это единственный способъ выйти изъ черты обыкновенныхъ привычекъ.

ГЛАВА III.

КАМБАЛА; КРУПНЫЯ ЧАСТИ.

Traité des grosses pièces de barbue.

Камбала имѣетъ большое сходство съ пальею, хотя она продолговатѣе и тоньше; любители камбалы находятъ, что мясо ея нѣжнѣе мяса пальи. Пусть будетъ такъ, если имъ это нравится, но я предпочитаю палью средней величины: мясо ея также нѣжно и бѣло, и она, по моему, вкуснѣе камболы.

Въ приготовленіи этой рыбы мои собраты должны слѣдовать тѣмъ же способамъ, которые употребляются въ разнообразномъ родѣ приготовленія пальи. Варка также зависитъ отъ величины рыбы, — слѣдовательно камбалу можно подавать: по англійски, о гратенъ, по нормандски, и со всѣвозможными соусами. Съ камбалы должно хорошенько соскоблить чешую. Она также перевязывается какъ и палья.

Камбалу ловятъ преимущественно въ венеціанскомъ заливѣ, также попадаетъ она по берегамъ Франціи, но гораздо рѣже.

Камбала для желудка легче пальи. Впослѣдствіи мы еще поговоримъ объ этой рыбѣ.

ПРИМѢЧАНІЕ О РЫБѢ ФЛОТТОНЪ.

Observation sur de Flotton.

Эта морская рыба имѣетъ сходство съ пальею и камбалой; она бываетъ вдвое длиннѣе ихъ, но уже, почему и составляетъ особую породу. Мясо ея также бѣло, какъ и у пальи, но она вяжетъ и не такъ вкусно, а потому мало цѣнится. О ней мы тоже поговоримъ впоследствии.

ГЛАВА IV.

О лабарданѣ или свѣжей трескѣ, крупныя части.

Лабарданъ по голландски, крупная часть; тоже по англійски, тоже а ла наваринъ; тоже а ла режансъ; тоже а ла паризіенъ, тоже по французски; тоже а ла финансьеръ; тоже а ла рояль; тоже о гратенъ; тоже фаршированный; тоже по нормандски; тоже жареный а ла лагипьеръ; тоже а ла провансаль, тоже постный а ла Ватель.

Примѣчаніе.

Голландцы называли свѣжую треску лабарданомъ. Открытіе этой рыбы принадлежитъ португальскому подданому Гаспару де-Кортъ-Реаль.

Ловля трески производится на берегахъ Нью-фаундленда (въ Америкѣ), гдѣ она въ чрезвычайномъ изобиліи ⁽¹⁾. Ос-

(1) Одинъ человекъ можетъ наловить до четырехъ сотъ штукъ въ день; это не удивительно, если принять въ соображеніе, что каждая изъ этихъ рыбъ даетъ—9,344,000 лйца въ годъ, тогда какъ лосось даетъ только 27,850.

Макрель. — 546,680.

Крупный карпъ. — 621,600.

Щука. — 148,000.

тровъ этотъ сдѣлался важнымъ для Франціи, потому что она ежегодно посылаетъ туда до двѣнадцати тысячъ своихъ моряковъ, собственно для ловли трески. Какой огромный доходъ приносить это Англіи, которой принадлежитъ островъ Нью-фаундлендъ.

Мясо лабардана весьма бѣло, нѣжно и превосходнаго вкуса. Рыба эта, въ свѣжемъ видѣ, очень питательна и легка для пищеваренія, тогда какъ соленая треска довольно тяжела для желудка и худо переваривается; слабымъ желудкамъ даже и неслѣдуетъ употреблять еѣ.

О соленой трескѣ мы поговоримъ послѣ.

Лабарданъ, который получаемъ въ Парижѣ, ловится на берегахъ Англіи, Голландіи, Великобританіи и Нормандіи; портовой городъ Дьеппъ доставляетъ его болѣе другихъ мѣстъ.

ЛАБАРДАНЪ ПО ГОЛЛАНДСКИ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ.

Cabillaud é la hollandaise, grosse piéce.

Свѣжесть лабардана легко узнается: глазъ долженъ быть окруженъ мясистой частью розоватаго цвѣта; жабры также должны быть розоватыя; мясо подъ рукою жестковато; кожа бѣла и съ желтыми пятнушками, что доказываетъ лучшее достоинство этой рыбы; лабарданъ должно выбирать круглый и короткій, чтобы удобнѣе было подавать.

Вынувъ жабры, вычистите его хорошенько, срѣжьте плавательныя перья, вымойте, часто перемѣняя воду; обтеревъ, положите во внутренность горсть крупной соли, сверху и снизу посыпьте мелкой соли; поставьте на нѣсколько часовъ въ холодное мѣсто. Лѣтомъ слѣдуетъ его обложить льдомъ. За два часа до подачи, вымойте его снова, утвердите голову нитками, на бокахъ спины сдѣлайте шесть разрѣзовъ, потомъ помочите въ холодной водѣ съ молокомъ.

За три четверти часа до того, когда подать, оботрите его на сухо; положите брюхомъ на листъ рыбной кастрюли, которая должна быть наполнена соленнымъ кипяткомъ; влейте бутылку или двѣ цѣльнаго молока; дайте кипѣть сколько нужно, смотря по величинѣ рыбы, и когда сварится, положите его на салфеткѣ на блюдо, но такъ, чтобъ онъ лежалъ на брюхѣ, такъ удобнѣе было его брать; окружите картофелемъ, варенымъ въ водѣ съ солью, и петрушкою; подавайте съ двумя соусниками теплаго топленого сливочнаго масла, въ которое положите соли, перцу, тертаго мускатнаго орѣха и лимоннаго соку.

Примѣчаніе.

Лабарданъ, приготовленный такимъ образомъ и поданный съ теплымъ масломъ,—превосходное кушанье.

Многіе изъ моихъ собратій имѣютъ обыкновенье варить лабарданъ въ холодной водѣ, и когда вода закипитъ, представляютъ его съ большаго огня на умѣренный.

Но я предпочитаю варить въ кипяткѣ: отъ этого мясо дѣлается нѣжнѣе, тогда какъ при варкѣ на умѣренномъ огнѣ мясо становится вязкимъ.

Въ Англіи и Голландіи обыкновенно разрѣзаютъ лабарданъ на куски, но варятъ въ кипяткѣ. Далѣе я опишу еще нѣсколько способовъ варки.

ЛАБАРДАНЪ ПО АНГЛІЙСКИ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ.

Cabillaud à l' Anglaise grosse pièce.

Приготавливается и подается точно также, какъ выше указано.

ЛАБАРДАНЪ ПО НАВАРИНСКИ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАННАЯ ШПАЖКАМИ.

Cabillaud á la Navarin, grosse piéce, garnie d'hatelets.

Приготовьте лабарданъ какъ выше указано, или сварите его въ хорошемъ мирпоа на бѣломъ винѣ (Chablis), и варите два часа; потомъ, какъ было уже сказано, положите его брюхомъ на блюдо; во кругъ положите крупныхъ раковъ, на петрушкѣ, а также рядъ корюшекъ, вареныхъ въ соленой водѣ, потомъ гарнируйте восемью шпажками, на которыя надѣньте трюфели и молоки карпа (см. № 1 на рисункѣ 4-мъ), приготовленные по правиламъ, и подавайте въ двухъ соусникахъ съ голландскимъ соусомъ, съ прибавкою рагу изъ шампиньоновъ съ раковыми шейками; въ соусъ должно положить рыбный желе и полъ-фунта сливочнаго масла.

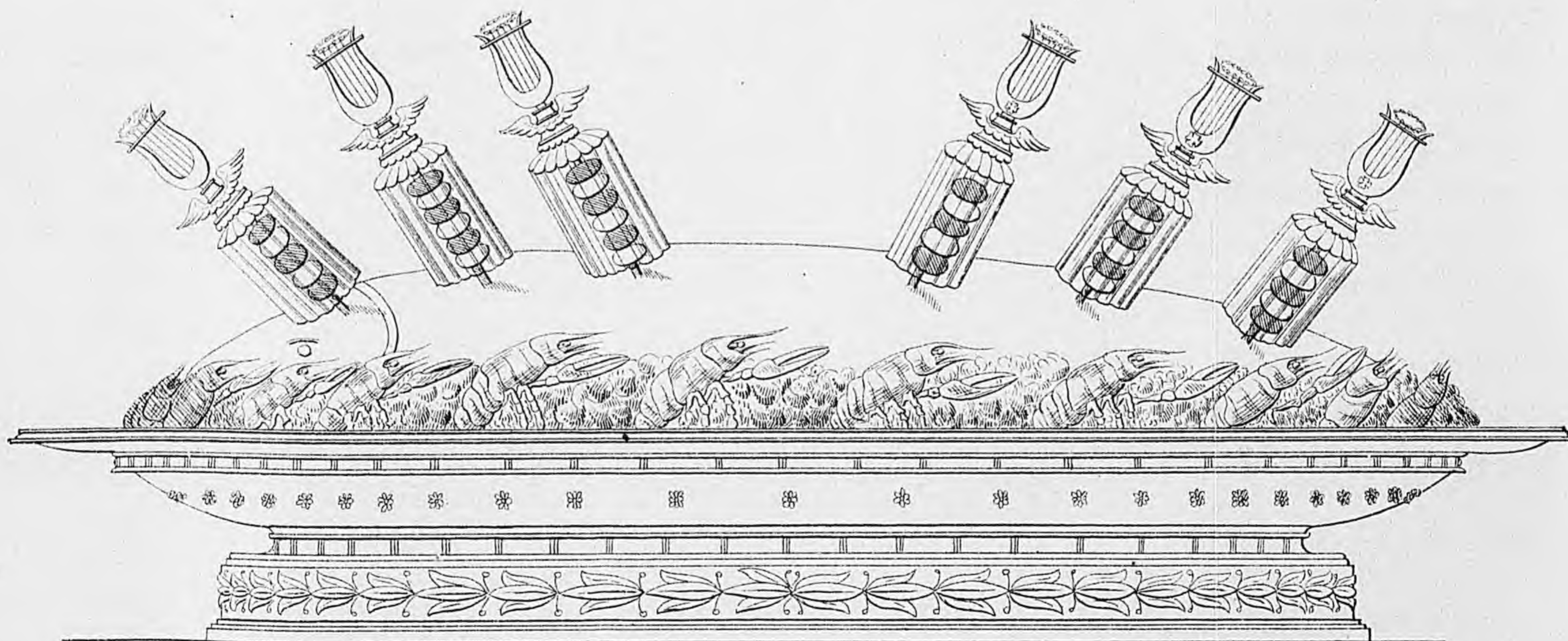
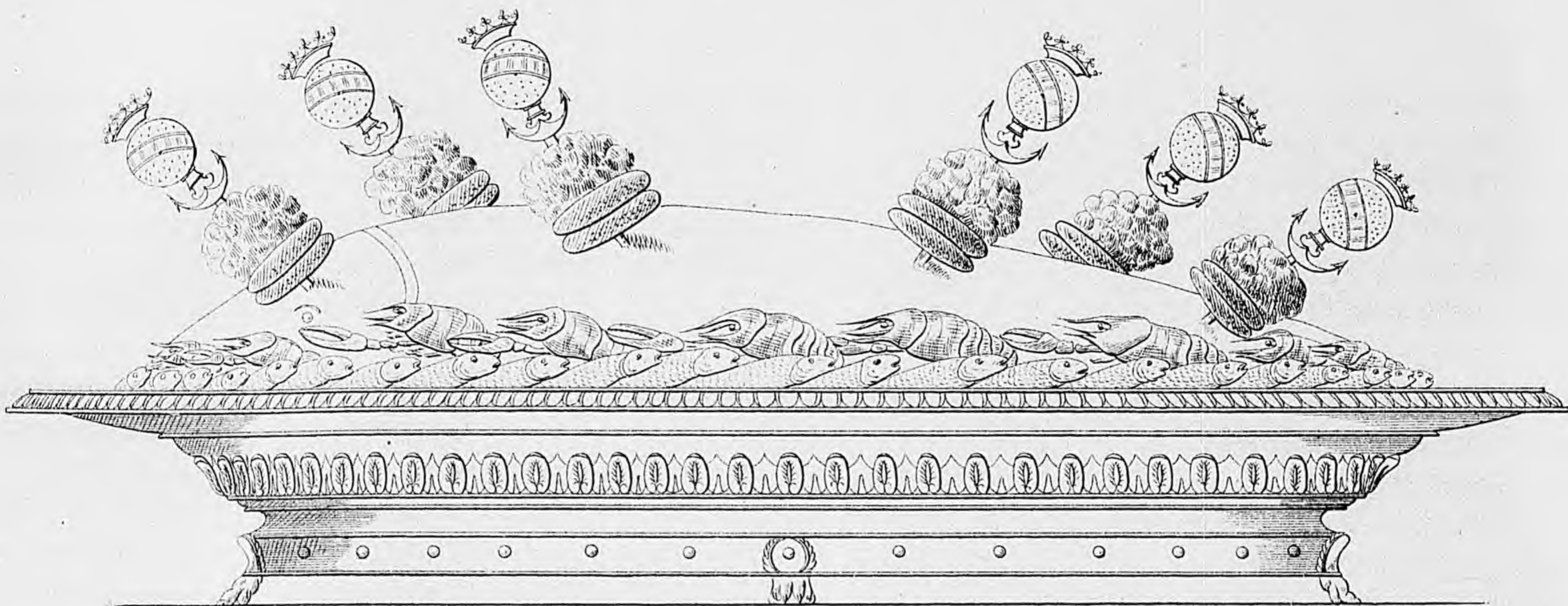
Примѣчаніе.

Лабарданъ такимъ образомъ можно подавать и на большихъ обѣдахъ, потому что, украшенный шпажками, онъ нисколько не уступаетъ другимъ рыбамъ.

СОДЕРЖАНІЕ 4-ГО РИСУНКА.

№ 1 изображаетъ крупную часть лабардана а ла наваринъ, гарнированную шпажками.

№ 2 изображаетъ крупную часть лососины по императорски, гарнированную шпажками а ла желе.



ЛАБАРДАНЪ А ЛА РЕЖАНСЪ; КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАННАЯ ШПАЖКАМИ.

Cabillaud à la régence, grosse pièce, garnie d'hatelets.

Выбравъ лабардана самого свѣжаго, приготовьте и сварите его по правиламъ, какъ выше сказано; потомъ съ осторожностію положите его на блюдо и кругомъ его, на петрушкѣ, положите раковъ и молоки карпа; украсьте его восемью шпажками, на которыя надѣньте молоки а ла Орли; подавайте тотчасъ съ двумя соусами и съ соусомъ а ла режансъ (см. описаніе малыхъ соусовъ).

Примѣчаніе.

Гарнируйте каждую шпажку пятью половинами молокъ карпа и разставьте такъ, какъ указано для пальи а ла паризіенъ; двѣ шпажки должны быть вставлены по оконечностямъ, а четыре параллельно между собою, на срединѣ. (На рисункѣ означено только шесть шпажекъ).

ЛАБАРДАНЪ А ЛА ПАРИЗИЕНЪ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАННАЯ ШПАЖКАМИ.

Cabillaud à la parisienne, grosse pièce, garnie d'hatelets.

Приготовьте лабардана, такъ какъ мы объяснили въ первой статьѣ этой главы, или сварите въ мир-поа, потомъ,

подайте, украсивъ шпажками и подъ соусомъ, какъ для палы а ла паризіенъ. (См. въ первой главѣ этой части).

ЛАБАРДАНЪ ПО ФРАНЦУЗСКИ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАННАЯ ШПАЖКАМИ.

Cabillaud á la française grosse pièce, garnie d'hatelets.

Приготовивъ лабардана, сваривъ и положивъ по правиламъ на блюдо, гарнируйте его шпажками, какъ сказано въ статьѣ *палыя по французски*, и подайте съ соусомъ режансъ. (См. описаніе малыхъ соусовъ).

ЛАБАРДАНЪ А ЛА ФИНАНСЬЕРЪ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ, УКРАШЕННАЯ ШПАЖКАМИ.

Cabillaud a la financière, grosse pièce, garnie d'hatelets.

Приготавливается по правиламъ, какъ сказано выше, и подается гарнированный шпажками, подъ соусомъ, какъ означено въ статьѣ *палыя а ла финансьеръ*.

ЛАБАРДАНЪ ПО КОРОЛЕВСКИ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАННАЯ ШПАЖКАМИ.

Cabillaud â la royale, grosse pièce, garnie d'hatelets.

Рыбу эту приготовьте и сварите по правиламъ; положите на блюдо, гарнируйте шпажками и подавайте съ соусомъ, какъ сказано въ статьѣ *палыя а ла рояль*.

ЛАБАРДАНЪ О ГРАТЕНЪ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ.

Cabillaud au gratin grosse pièce.

Очистите и помочите рыбу по правиламъ; положите во внутренность ея метръ-д'отель; голову перевяжите, положите рыбу брюхомъ на листъ, хорошо подслоенный; потомъ положите въ рыбную кастрюлю и полейте ее фунтомъ топленого сливочного масла, смѣшаного съ рублеными шампиньонами, солью, перцемъ и мускатнымъ орѣхомъ и сокомъ двухъ лимоновъ; положите немного чесноку и два шарлота, кругомъ облейте двумя бутылками бѣлаго вина шабли; поставьте на сильный огонь; когда закипитъ, отставьте въ уголь плиты, каждую четверть часа должно поливать рыбу и посматривать, чтобъ кипѣло постоянно, но умѣренно; полтора часа спустя, посмотрите, если мясо твердо подъ рукой, то положите на блюдо; половину отвара налейте на блюдо, а другую подайте въ соусникъ.

Примѣчаніе.

Рыбу, приготовленную такимъ образомъ, можно также подать съ соусомъ на шампанскомъ, съ итальянскимъ, венеціанскимъ, голландскимъ или прочими соусами.

ЛАБАРДАНЪ, ФАРШИРОВАННЫЙ И ГЛАССИРОВАННЫЙ
ВЪ ПЕЧИ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ.

Cabillaud farci et glacé au four, grosse pièce.

Приготовьте рыбу по правиламъ, фаршируйте ее, и поставьте въ духовую печь, потомъ глассируйте, какъ сказано въ статьѣ *Палья фаршированная*.

ЛАБАРДАНЪ ПО НОРМАНДСКИ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ.

Cabillaud à la normande, grosse pièce.

Приготовивъ рыбу, снимите съ нея жиръ; потомъ, перевязавъ голову, сварите и подавайте, какъ сказано въ статьѣ *Палья по нормандски*.

ЛАБАРДАНЪ, ЖАРЕНЫЙ А ЛА ЛАГИПЬЕРЪ.

Cabillaud grillé à la Laguipière.

Приготовьте рыбу по правиламъ; потомъ напитайте ее слѣдующимъ маринадомъ: фунтъ праванскаго масла, двѣ луковицы, наръзанныя кружками, немного петрушки, два лавровыхъ листа, накрошенныхъ кусочками; немного тиману, соку изъ двухъ лимоновъ и тертый мускатный орѣхъ; за два часа до подачи, снимите лукъ, петрушку и всѣ пряности, и дѣйствуйте, какъ сказано въ статьѣ *Палья а ла Лагипьеръ*.

ЛАБАРДАНЪ, ЖАРЕНЫЙ А ЛА ПРОВАНСАЛЬ.

Cabillaud grillé à la provencale.

Дѣйствуйте также, употребивъ и маринадъ, потомъ положите рыбу на спину и жарьте на рошперѣ; далѣе продолжайте, какъ сказано въ статьѣ *Палья а ла провансаль* и подавайте съ тѣмъ же соусомъ.

ЛАБАРДАНЪ ПОСТНЫЙ А ЛА ВАТЕЛЬ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ.

Cabillaud en maigre á la Vatel, grosse piéce.

Приготовивъ эту рыбу по способу а ла метръ-д'отель, дѣйствуйте при варкѣ, какъ сказано въ статьѣ Палья а ла Ватель.

Примѣчаніе.

Лабарданъ, приготовленный этими способами, имѣетъ болѣе разнообразія; мясо его принимаетъ разные вкусы, смотря по приправѣ; тогда какъ, если его варить въ водѣ съ солью, онъ имѣетъ всегда одинъ и тотъ же вкусъ; разница бываетъ только въ соусѣ. Мы описали всѣ соусы, подъ которыми можно подать лабарданъ.

ГЛАВА V.

Описаніе крупныхъ частей бѣлорыбицъ.

Traité des grosses pièce d'aigrefin et de bar.

Рыба эта имѣетъ мясо весьма бѣлое, нѣжное и вкусное, какъ и мясо лабардана, съ которымъ она имѣетъ большое сходство; голова ея немного острѣе, глазъ больше, а чешуя меньше; кожа ея темносиневатаго цвѣта, по бокамъ идетъ полоса отъ головы до хвоста.

Свѣжесть ея узнается по тѣмъ же признакамъ, какъ у лабардана. Она вообще готовится также, какъ и лабарданъ, и потому мои собраты должны руководствоваться тѣми же способами, какіе описаны для приготовленія послѣдняго. Далѣе мы еще будемъ говорить объ этой рыбѣ.

БАРЪ (BAR.).

Это морская рыба; мясо ея похоже на мясо бѣлорыбицы. Свѣжесть ея узнается также, какъ вышесказано; мясо ея бѣлое, нѣжное и вкусное, весьма легко для пищеваренія. Она готовится точно также, какъ лабарданъ и подается съ тѣми же соусами.

Поэтому, объ этой рыбѣ скажемъ только, что слѣдуетъ ее подавать на многочеловѣческихъ обѣдахъ, и безъ гастрономическихъ украшеній; маринованная и жареная, эта рыба превосходна на вкусъ.

ГЛАВА VI.

Описаніе крупныхъ частей лососинъ.

Лососина по императорски, гарнированная шпажками а ла желе, тоже а ла режансъ, гарнированная шпажками; тоже а ла Дюперре, гарнированная шпажками; тоже по французски, гарнированная шпажками; тоже а ла финасьеръ, гарнированная шпажками, тоже а ла рояль, гарнированная шпажками; тоже а ла женоазъ; тоже по итальянски; тоже по рыбацки; тоже по англійски; тоже а ла маринадъ; тоже а ла марешаль.

Примѣчаніе.

Лосось рыба морская и также рѣчная; она рождается въ рѣкахъ и потомъ уходитъ въ море; весною же опять возвращается въ рѣку. Тамъ мясо ея дѣлается нѣжнѣе и вкуснѣе. Около ноября или декабря мѣсяца она мечетъ икру и уходитъ опять въ море.

Замѣчено, что если лосось пробудеть болѣе года въ рѣчной водѣ, то худѣетъ и теряетъ весь свой вкусъ, мясо его становится блѣдно, сухо и безъ всякой сочности. Слѣдовательно, для любителей этой рыбы, должно желать, чтобъ лососина была и рѣчная и морская. Замѣчательно, что во время путешествія, рыба эта идетъ гуртомъ, строясь треугольникомъ, подобно дикимъ гусямъ; самая толстая самка идетъ всегда впереди, за ней слѣдуютъ другія рыбы по росту, такъ что самыя маленькія бываютъ назади. Если имъ на пути встрѣтятся пороги, хотя бы пяти футовъ вышиною, то они перескакиваютъ ихъ, не измѣняя своего строя. (Форель, которая имѣетъ большое сходство съ лососемъ, дѣлаетъ тоже самое во время своего путешествія).

Когда ничто не нарушаетъ тишины водъ, то лососи плывутъ съ шумомъ по ихъ поверхности, отдыхаютъ же и спятъ на днѣ, между камней. Они вообще очень боязливы: самый малый шумъ ихъ пугаетъ, въ особенности страшны для нихъ ударъ грома или пушечный выстрѣлъ.

Они имѣютъ обычай возвращаться ежегодно въ рѣку, въ которой родились. Деландъ, натуралистъ, чтобъ убѣдиться въ этомъ, поймалъ двѣнадцать штукъ лососей, привязалъ имъ къ хвостамъ мѣдныя кольца и опять пустилъ въ воду; пятерыхъ изъ нихъ поймали, на томъ же мѣстѣ, въ слѣдующую весну, а остальныхъ два года спустя.

Довольно курьезные случаи бывали при ловлѣ лососей въ Великобританіи. Ихъ водится очень много въ маленькой рѣчкѣ, протекающей въ городкѣ Шателенъ. Широкое шоссе пересѣкаетъ эту рѣчку, вода проходитъ низомъ, чрезъ рѣшетчатые своды; лососина, подымаясь вверхъ, находитъ препятствіе, а чтобъ несбиться съ пути, перескакиваетъ шоссе, но какъ оно довольно широко, то и остается на немъ; рыбакамъ стоитъ только подбирать ее.

Въ Рейнѣ очень много маленькихъ лососокъ, которыхъ ловятъ весной. Рыбаки городѣвъ Майнца и Франкфурта имѣютъ обыкновенье опускать этихъ маленькихъ рыбокъ на одну секунду въ кипятокъ и прибавляютъ немного уксусу и ароматическихъ травъ, чтобъ имъ придать болѣе вкуса. Когда они совершенно остынутъ, то ихъ кладутъ рядами на петрушку въ маленькихъ ящикахъ; въ эти ящики входитъ отъ ста до тысячи штукъ; ихъ посылаютъ на продажу во всѣ большіе города Европы. Я ихъ подавалъ одинъ разъ у барона Ротшильда; они были привезены изъ Франкфурта и имѣли превосходный вкусъ. Въ Англіи М. Н. Милль напустилъ маленькихъ лососокъ въ небольшую рѣчку съ глинистымъ дномъ. Чрезъ 3 года онъ поймалъ одного изъ нихъ; онъ имѣлъ восемь дюймъ длины; а лососки имѣли всего по четыре дюйма, когда опустили ихъ въ рѣчку. Милль замѣтилъ, что они совершенно здоровы, но немного сухошавы; что вѣроятно происходило отъ недостатка корма. Милль съ большой вѣроятностію предполагаетъ, что въ большихъ прудахъ и озерахъ рыба эта могла бы очень расплодиться и достигла бы обыкновенной своей величины.

Я однакожь полагаю, что она не имѣла бы вкуса тѣхъ лососокъ, которые переходятъ отъ морскихъ водъ къ рѣчнымъ и обратно, такъ какъ извѣстно, что перемѣна воды сильно дѣйствуетъ на качество этой рыбы, что было неоднократно доказано на практикѣ.

Мясо лососины весьма вкусно и сытно, но какъ оно содержитъ въ себѣ много летучихъ солей, то довольно тяжело для желудка, и затрудняетъ пищевареніе; но при умѣренномъ употребленіи оно нисколько не вредно. Весною оно всегда вкуснѣе, потому что въ это время уже пріобрѣтаетъ всѣ должныя качества.

Различаютъ, обыкновенно, три рода лососокъ, во первыхъ

маленькихъ, молодыхъ, которыхъ мясо очень нѣжно и вкусно и весьма легко для пищеваренія, во вторыхъ лососину, достигшую настоящей своей величины, и въ 3-хъ семгу, у которой нижняя челюсть согнута крючкомъ. Нѣжность семги средняя между лососиною и форелью; ее должно выбирать короткую, но жирную.

Есть большіе охотники до головы лосося; брюхо тоже весьма вкусно, но очень жирно, и по этому тяжело для желудка. — Когда подаете одну половину лососины, то преимущественно подавайте часть съ головой.

ЛОСОСИНА ПО ИМПЕРАТОРСКИ КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАННАЯ ШПАЖКАМИ А ЛА ЖЕЛЕ.

Saumon à l'Imperiale, grosse pièce garnie d'ahatelets à la gelée.

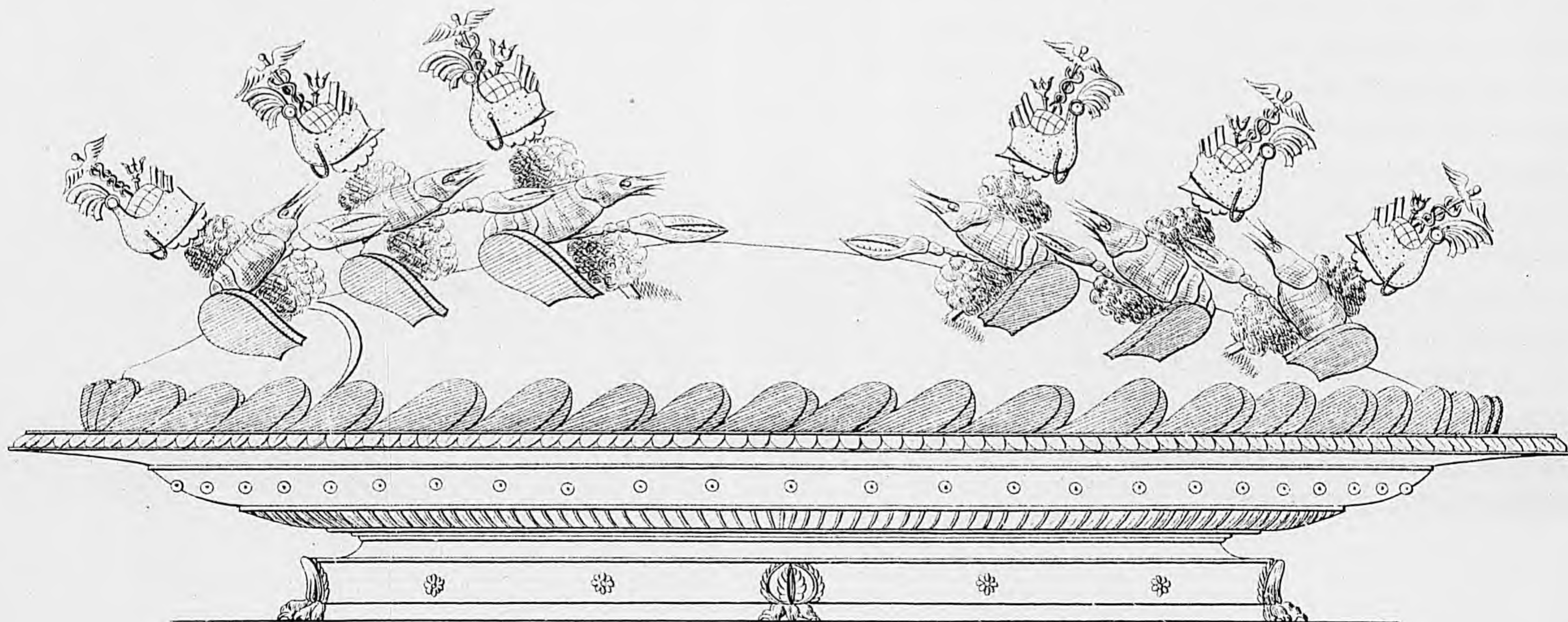
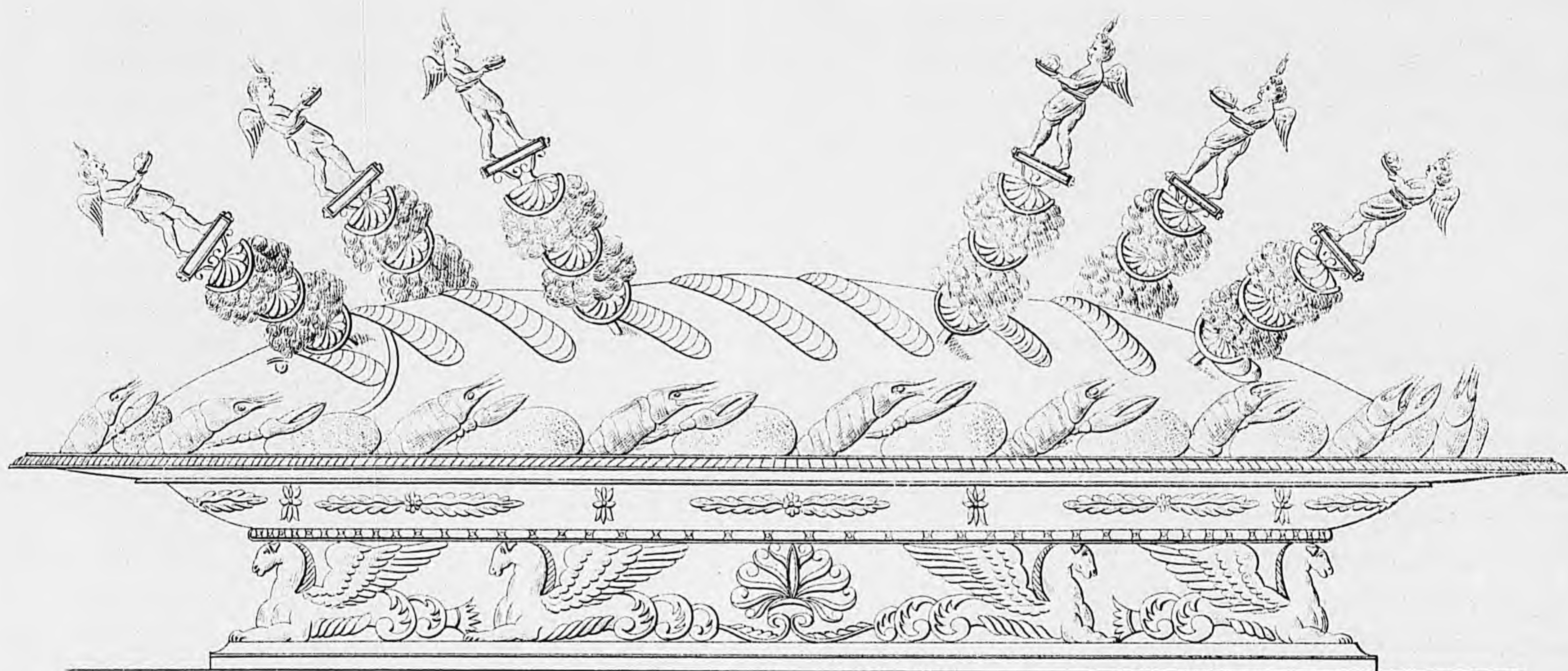
Свѣжесть этой рыбы узнается по краснотѣ жабръ и блеску глазъ; она должна быть тверда подъ пальцами; выбрать ее надо толстую и короткую; это доказываетъ, что она жирна и вкусна. Голова короткая, хвостъ широкій съ большимъ количествомъ плавательныхъ перьевъ; спина синеватаго цвѣта съ красными пятнами; брюхо серебристое. Вся она покрыта маленькими чешуйками, которыя бываютъ очень блестящи, если рыба свѣжа, въ противномъ случаѣ, чешуйки мутны.

Вынувъ жабры, вы ее осторожно вычистите; хорошенько соскоблите чешую, срѣжьте плавательныя перья и конецъ хвоста; вымойте нѣсколько разъ, перемѣняя воду, при чемъ дѣйствуйте осторожно, чтобъ не проколоть

желчь; посолите внутри хорошенько крупной солью, снаужи посыпьте мелкой солью. Три часа спустя, вымойте ее снова нѣсколько разъ, оботрите и наполните внутренность фаршемъ изъ корюшки, приготовленной по правиламъ (см. первую часть этого сочиненія) и такимъ образомъ, чтобъ сохранить форму рыбы; положите въ рыбную кастрюлю, въ которую налейте мир-поа изъ двухъ бутылокъ шампанскаго (жабры и ротъ должны быть перевязаны) и столькихъ же бутылокъ бульона; когда закипитъ, покройте рыбу подслоенымъ листомъ бумаги, а потомъ дайте кипѣть, какъ можно тише, цѣлый часъ. Когда рыба остынетъ въ отварѣ, выньте ее, дайте водѣ стечь; снимите потомъ съ осторожностию верхнюю и нижнюю кожи; одну изъ сторонъ (которая покажется лучшею) глассируйте жидкимъ рыбьимъ глассе, въ который прибавьте немного раковаго масла; спустите съ осторожностію на блюдо, на которомъ искусно должна быть сложена салфетка; вокругъ положите петрушку, рядъ крупныхъ раковъ, какъ показываетъ № 2 четвертаго рисунка; положите также вокругъ печень налимовъ и молоки карповъ, приготовленные по правиламъ; передъ тѣмъ, какъ подавать, гарнируйте рыбу восемью шпажками, на которыхъ должны быть надѣты *скиллы* (см. рисунокъ); одинъ соусникъ подается съ бѣлымъ майонезомъ а ла желе, другой же съ соусомъ равиготь на прованскомъ маслѣ съ прибавкою тоненькихъ лимонныхъ кружковъ безъ зеренъ.

Лососина, приготовленная такимъ образомъ составляетъ богатѣйшее блюдо, но ее слѣдуетъ подавать только на балахъ и вообще на буфетныхъ столахъ.

Въ первый разъ я подалъ ее у барона Ротшильда въ Парижѣ.



ЛОСОСИНА А ЛА РЕЖАНСЪ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАННАЯ ШПАЖКАМИ.

Saumon à la régance grosse pièce garnie d'hâtelets.

Приготовивъ, фаршировавъ и сваривъ эту рыбу по вышеописанному способу, дайте водѣ стечь, снимите съ осторожностію кожу, глассируйте глассе съ раковымъ масломъ, положите на блюдо и налейте вокругъ рагу изъ осетрины а ла режансъ (см. статью о приготовленіи *ragu*). Положите вокругъ ея крупныя кенели а ла перигье, между кенелями—крупныхъ раковъ; наложите на лососину, въ видѣ пальмовыхъ вѣтвей, филеевъ налимовъ, профаршированныхъ на маслѣ съ карнишонами (см. № 1 рисунка № 5), гарнируйте восемью шпажками, на которыя надѣньте два большихъ трюфеля, вареные въ шампанскомъ винѣ и три кружечка филеевъ налимовъ. Подавайте рыбу съ двумя соусниками; соусъ а ла режансъ (см. о приготовленіи соусовъ). Такого приготовленія лососину я подалъ въ первый разъ у Великобританскаго Принца-регента въ Бирмингамѣ (1817 г.),

СОДЕРЖАНІЕ 5-ГО РИСУНКА.

№ 1 изображаетъ крупную часть лосося а ла режансъ, гарнированную шпажками.

№ 2 изображаетъ крупную часть лосося а ла Дюперре, гарнированную шпажками.

ЛОСОСИНА А ЛА ДЮПЕРРЕ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАННАЯ ШПАЖКАМИ.

Saumon à la Duperré, grosse pièce garnie d'hatelets.

Выбравъ свѣжаго лосося, приготовьте его, какъ слѣдуетъ; нафаршируйте и перевяжите голову; потомъ положите для варки въ сотернъ; передъ тѣмъ, какъ подавать, оботрите его, развяжите голову, снимите кожу съ обѣихъ сторонъ, гласируйте, положите его на блюдо, а вокругъ рагу изъ наръзанной въ мелкіе куски палы съ голландскимъ соусомъ (см. о приготовленіи соусовъ), въ который прибавьте шесть дюжинъ устрицъ, двадцать четыре раковыхъ шейки и двадцать четыре бѣлыхъ шампиньона; отваръ ихъ прибавьте къ рагу, вокругъ положите крутоны, приготовленные какъ для мателота; гарнируйте восемью шпажками, на которыхъ должны быть надѣты молоки карпа и два гласированныхъ рака; между шпажками положите сердцеобразные крутоны, гласированные съ обѣихъ сторонъ, концомъ въ рыбу, такъ чтобъ они стояли прямо, какъ показано на рисункѣ. Соусъ подавайте въ двухъ соусникахъ.

ЛОСОСИНА ПО ФРАНЦУЗСКИ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАННАЯ ШПАЖКАМИ.

Saumon à la française grosse pièce garnie d'hatelets.

Приготовивъ, нафаршировавъ и сваривъ рыбу, какъ указано для лосося по императорски, снимите кожу, гласи-

руйте, положите на блюдо и подавайте съ принадлежностями, какъ подается палья по французски со шпажками (см. первую главу этой части). Соусъ подавайте отдѣльно.

ЛОСОСИНА А ЛА ФИНАНСЬЕРЪ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАННАЯ ШПАЖКАМИ.

Saumon à la financière grosse pièce garnie d'hâtelets.

Приготовьте, нафаршируйте и сварите рыбу, какъ описано въ первой главѣ этой части; осушите его, снимите кожу и гласируйте по правиламъ; положите на блюдо, а вокругъ ея положите рагу, какъ для пали а ла финансьеръ, гарнируйте шпажками также какъ для пали; соусъ подавайте отдѣльно.

ЛОСОСИНА А ЛА РОТШИЛЬДЪ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАННАЯ ШПАЖКАМИ.

Приготовивъ рыбу, какъ слѣдуетъ, нафаршируйте ее фаршемъ изъ корюшекъ, перевяжите голову и положите на подслоенный листъ рыбной кастрюли, потомъ покройте лососка фаршемъ изъ корюшекъ, приготовленнымъ по правиламъ (см. первую часть сего сочиненія), толщиною въ дюймъ, затѣмъ пригладьте мокрымъ ножомъ, проведите румянникомъ, наполненнымъ яичными бѣлками; расположите кружки трюфелей на подобіе рыбной чешуи и немного придавите ножомъ; рыбу положите въ рыбную кастрюлю, вливъ

туда хоропій мир-поа, смѣшанный съ четырьмя бутылками шампанскаго и процѣженный сквозь сито.

Поставьте рыбу на сильный огонь и дайте кипѣть; покрывъ сперва рыбу толстой подслоеной бумагой, а рыбную кастрюлю крышкою; потомъ поставьте въ духовую печь, чтобъ кипѣла медленно и безъ остановки два часа. Вынувъ рыбу, развяжите ей голову, положите на блюдо, а вокругъ обложите рагу изъ филея налимовъ (см. описаніе рагу) по венеціански, въ который прибавьте раковыхъ шеекъ, приготовленныхъ по правиламъ; гарнируйте восемью шпажками съ хорошо обжаренными корюшками. Подавайте венеціанскій соусъ отдѣльно.

Примѣчаніе.

Лосось, поданный такимъ образомъ, имѣетъ особый видъ, который придаетъ ему такую красивую наружность, какую только можетъ имѣть морская рыба.—Рыба такимъ образомъ была подана мною въ первый разъ на столъ барона Р.....

ЛОСОСИНА ПО КОРОЛЕВСКИ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАННАЯ ШПАЖКАМИ.

Saumon á la royale grosse pièce garnie d'hatelets.

Убравъ, нафаршировавъ и сваривъ рыбу по правиламъ, указаннымъ въ первой статьѣ этой главы, осушите ее, развяжите голову, снимите кожу и гласируйте; положите ее на блюдо, гарнируйте восемью шпажками, какъ показано для пальи а ля рояль (см. эту статью), кругомъ

налейте рагу изъ кружковъ угря съ шампиньонами и печени налимовъ подъ соусомъ а ла перигье, въ который прибавте большую ложку отвара изъ подъ лососины, немного рыбьяго желе и сколько нужно сливочнаго масла. Соусъ этотъ также подайте отдѣльно въ соусникѣ.

ЛОСОСИНА А ЛА ЖЕНОАЗЪ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ.

Saumon á la génoise, grosse pièce.

Приготовивъ рыбу какъ слѣдуетъ, сварите ее хорошенько въ красномъ винѣ, потомъ выньте, осушите, развяжите голову, снимите кожу и облейте соусомъ а ла женоазъ, на красномъ винѣ (см. описаніе соусовъ), въ который прибавте большую ложку отвара лососины, немного сливочнаго масла и глассе, для того, чтобъ придать ей болѣе нѣжный вкусъ.

Примѣчаніе.

Я уже замѣтилъ моимъ собратьямъ, что малые соусы, служащіе для антре, должны быть въ двойной пропорціи, когда употребляются при крупныхъ частяхъ, и когда подаются они съ рыбой, то въ нихъ надо прибавлять сливочнаго масла, для нѣжности вкуса.

ЛОСОСИНА ПО ИТАЛЬЯНСКИ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ.

Saumon à l'italienne, grosse pièce.

Приготовивъ и сваривъ рыбу, какъ выше указано, положите, какъ слѣдуетъ, на блюдо и потомъ облейте ее

итальянскимъ соусомъ, сдѣланнымъ на сотернѣ, (см. описаніе соусовъ).

ЛОСОСИНА А ЛА МАРИНЬЕРЪ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ.

Saumon à la marinière, grosse pièce.

Приготовивъ и сваривъ рыбу, снимите съ нея кожу, гласируйте ее и гарнируйте соусомъ рагу а ла бургиньонъ (см. описаніе рагу), и подавайте рагу въ соусникѣ.

Примѣчаніе.

Лососину обыкновенно варятъ на бѣломъ или краеномъ винѣ; соуса только и дѣлаютъ разницу, поэтому на карточкѣ и пишутъ: соусъ венеціанскій, соусъ по французски, а ла паризіенъ, а ла равиготъ, а ла перигье а ла борделезъ, по голландски и проч.

ЛОСОСИНА ПО АНГЛІЙСКИ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ.

Saumon à l'anglaise, grosse pièce.

Выберите свѣжаго и жирнаго лосося; приготовьте какъ слѣдуетъ, нафаршируйте его фаршемъ изъ корюшекъ, положите въ рыбную кастрюлю съ горячей водой, довольно соленой, чтобъ придать рыбѣ вкусъ, потомъ поставьте на

сильный огонь; когда закипитъ, отставьте въ сторону, чтобъ варилась медленно два часа; потомъ выньте, осушите, развяжите и положите на блюдо на салфетку; вокругъ положите петрушки и подавайте съ голландскимъ соусомъ съ капорцами.

Примѣчаніе.

Лососина, вареная въ водѣ съ солью, подается также съ слѣдующими соусами:

Соусъ съ шампиньонами, съ гомарами, съ раковыми шейками, изъ устрицъ, на анчоусовомъ маслѣ, на раковомъ маслѣ, на маслѣ изъ эссенціи трюфелей, изъ эссенціи шампиньоновъ, на маслѣ а ла ватерфишъ и по голландски. Также съ соусами а ла режансъ, а ла паризіенъ, по венеціански, а ла бешамель, съ шампиньонами а ла ревиготъ, по французски, а ла провансаль, на рейнвейнѣ, а ла женоазъ, на красномъ винѣ, по итальянски, на шампанскомъ винѣ а ла перигье и а ла борделезъ.

ЛОСОСИНА А ЛА МАРИНАДЪ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ.

Saumon à la marinade, grosse pièce.

Приготовьте и сварите рыбу, какъ выше сказано, съ тою только разницею, что предъ тѣмъ, какъ ее варить, влейте въ соленую воду стаканъ уксуса, положите двѣ морковки и двѣ луковицы, мелко наръзанныя, горсть петрушки, крупнаго перцу, тертаго мускатнаго орѣха, четыре головки гвоздики, два лавровыхъ листа, немного тиману и чесноку.

Эта приправа придаетъ лососинѣ превосходный внусъ. Я однакожь предпочитаю варить рыбу просто въ водѣ съ солью.

ЛОСОСИНА ПО МАРШАЛЬСКИ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ.

Saumon a la maréchal, grosse pièce.

Приготовьте рыбу по правиламъ; внутрь положите горсть крупной соли, а сверху и снизу посыпьте мелкой солью; вымойте ее какъ можно лучше; потомъ оботрите и положите на подслоеный листъ рыбной кастрюли; налейте сверху хорошаго мир-поа, приготовленнаго изъ трехъ бутылокъ шампанскаго; поставьте на сильной огонь, и какъ закипитъ, то полейте рыбу, потомъ поставьте въ духовую печь, въ умѣренный жаръ, такъ чтобы слегка кипѣла; каждые двадцать минутъ посматривайте, чтобъ кипѣло; потомъ полейте рыбу мир-поа, дайте вариться еще полтора часа; потомъ процѣдивъ рыбу, облейте ее приправой изъ восьми яичныхъ желтковъ, протертыхъ сквозь сито съ сливочнымъ масломъ, посыпьте рыбу тертымъ хлѣбомъ съ сыромъ пармезаномъ; прижмите немного ножомъ и опять поставьте въ печь, для придачи колеру; послѣ чего положите рыбу осторожно на блюдо; вокругъ налейте постнаго рагу а ла финансьеръ; тотъ же рагу подавайте отдѣльно въ соусникѣ.

Примѣчаніе.

Этотъ способъ обсыпыванія хлѣбомъ, который называется англійскимъ, весьма удобенъ въ особенности для крупныхъ частей о гратенъ.—Собратья мои замѣтятъ, что можно пода-

вать эту рыбу съ рагу мателотъ на бургондскомъ винѣ, также а ла перигье, тоже съ трюфелями а ла перигоръ, а ла руанезъ, по рыбацки, съ рагу изъ корюшекъ и раковыхъ шеекъ по венеціански, съ рагу изъ печени налимовъ а ла Лукулль, а ла Паризіенъ, изъ гомара съ голландскимъ соусомъ, просто изъ гомара, съ раковыми шейками, съ шампиньонами, съ устрицами, изъ гомара а ла метръ-дотель, со скиллами и ракушками, также изъ гомара а ла Наваринъ, или а ла провансаль.

Здѣсь кончается отдѣлъ крупныхъ частей лососины, который я бы могъ еще увеличить, но какъ я довольно разнообразилъ приготовленіе и соусы, то полагаю, что удовлетворилъ всѣмъ вкусамъ. Пусть другіе повора придумаютъ еще другіе способы приготовленія этой крупной части.

Впрочемъ объ этой рыбѣ мы еще поговоримъ, при описаніи антре изъ лососинъ.

Полагаю не лишнимъ указать еще два способа, какъ подавать крупныя части лососины по нѣмецки и по датски.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ ЛОСОСИНЫ ПО НѢМЕЦКИ.

Grosse pièce de Saumon a l'allemande.

Вычистивъ и вымывъ лососину, разрѣжьте ее на куски, толщиною въ два дюйма, оставивъ мясо около головы и близъ хвоста на четыре дюйма; выньте всѣ внутренности, куски нарѣжьте четырехугольниками, для чего надо взять самый острый ножъ; перерѣзая большую кость, не придавливайте мясо. Когда лососина такимъ образомъ раз-

*

рѣзана, обсыпьте ее сверху мелкой солью, такъ чтобы она попала на каждый изъ кусочковъ; спустя полъ-часа, положите рыбу въ приправу, черезъ четверть часа вымойте ее въ свѣжей водѣ и потомъ процѣдите сквозь салфетку; потомъ подслоите листъ рыбной кастрюли и положите на него кусочки лососины, мясомъ книзу, и покройте самыми тонкими лимонными кружками, безъ зеренъ; прибавьте четыре мелко рѣзанные эшалота, посыпьте нѣсколькими зернами бѣлаго перца, потомъ на кусочки лососины положите четыре мелко шинкованные (какъ для жульенъ) корешка петрушки; за два часа до подачи, опустите листъ въ кастрюлю, и поставьте на огонь, а крышку покройте горячими углями.

Минуть черезъ сорокъ вскройте кастрюлю, рыба должна быть нѣсколько тверда; потомъ снимите кастрюлю съ огня и отставьте, чтобъ рыба остыла; передъ тѣмъ, какъ подавать, снимите эшалотъ и почти всю петрушку; потомъ положите рыбу на камчатную салфетку, изящно сложенную на блюдѣ; голову и кусочки положите такъ, чтобъ придать рыбѣ натуральную ея форму; вокругъ положите петрушки. На листъ въ кастрюлѣ налейте четыре ложки самого горячаго консоммѣ, чтобъ извлечь всю эссенцію лососины, которую процѣдите сквозь сито; посмотрите, чтобъ соли было умѣренно, но достаточно; подавайте рыбу въ двухъ соусникахъ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ ЛОСОСИНЫ ПО ДАТСКИ.

Grosse pièce de Saumon à la danoise.

Разрѣжьте лососину на кусочки, какъ вышесказано; потомъ варите ее въ водѣ съ солью, выньте и положите

на салфетку, придавъ ей натуральную форму; вокруг гарнируйте картофелемъ, варенымъ въ водѣ съ солью, и подавайте въ двухъ соусникахъ; соусъ велюте на маслѣ, съ прибавкою немного анчоусоваго масла.

Семга и форель также подаются по немецки и по датски.

ГЛАВА VII.

Описаніе приготовленія крупныхъ частей форели.

Лаксъ-форель по Императорски; тоже а ла режансъ; тоже а ла Дюперре; тоже по французски; тоже а ла фи-насьеръ; тоже а ла Ротшильдъ, тоже а ла рояль; тоже а ла женоазъ; тоже по итальянски; тоже по рыбацки; тоже по англійски, тоже а ла маринадъ; тоже по маршальски; тоже а ла Гонтъе; тоже по новому способу; тоже о гра-тенъ; тоже по польски; тоже а ла Венсенъ-ла-Шапель.

Примѣчаніе.

Форель рыба рѣчная; она любитъ озера и большія, глубокія рѣки съ быстрымъ теченіемъ и чистой водою. Она всегда ищетъ быстрого теченія, подобно лососинѣ, и также подымается противъ теченія, и прыгаетъ черезъ пороги съ невѣроятною ловкостію. Она очень обжорлива, питается мелкими рыбами, попадающимися ей на пути, нещадитъ даже и рыбъ своей породы.

Проворство этой рыбы и выборъ пищи придаютъ ея мясу самый деликатный вкусъ; она весьма легка для пищеваренія, а потому ее можетъ ѣсть всякій; выздоравливающий также можетъ ѣсть ее, но умѣренно, для возбужденія аппетита.

Форель очень нѣжна и умираетъ почти тотчасъ по вынутіи ея изъ воды.

Существуетъ три рода форелей; самая лучшая несомнѣнно лаксфорель; мясо ея очень деликатно; вкусомъ и цвѣтомъ она очень похожа на лососину, но имѣетъ преимущество въ томъ отношеніи, что не такъ жирна, какъ послѣдняя, и потому легче для желудка; она питательна. Большія форели предпочитаютъ любителями лососинѣ. Достоинство форели зависитъ отъ мѣстности, въ которой она водится и отъ необыкновенныхъ и быстрыхъ ея движеній, но между тѣмъ, по нѣжности своей, она очень скоро портится на тепломъ воздухѣ или въ сыромъ мѣстѣ; слѣдовательно, за нею нужно имѣть большой присмотръ, такъ какъ свѣжесть этой рыбы одно изъ важнѣйшихъ ея качествъ.

Другой родъ форели ловится въ озерахъ и большихъ рѣкахъ, мясо ихъ также очень нѣжно, кожа красноватая, тогда какъ кожа обыкновенной рѣчной форели черновата на поверхности, а мясо блѣдноватое; эта рыба мечетъ икру въ Ноябрь и Декабрь мѣсяцахъ, также какъ и лососина; въ это время форели замѣчательно тощи и неимѣютъ своего обыкновеннаго вкуса; около Апрѣля мѣсяца они опять становятся жирными, и съ этого времени до Сентября употребляются любителями.

Форель покрыта мелкой и частой чешуей съ маленькими пятнами красноватаго и желтоватаго цвѣта. Лучшая форель— крупная, широкая, неслишкомъ длинная, форели же длинныя и плоскія всегда бываютъ тощи и безвкусны.

Въ отношеніе свѣжести, она узнается по яркости глазъ и по серебристому цвѣту, а въ особенности, если жабры слизистыя, но рыбаки часто прибавляютъ въ жабры крови, ежели онѣ начинаютъ блѣднѣть отъ долгаго лежанія, хотя бы форель находилась и на льду, а потому надо быть очень

разборчивымъ при покупкѣ этой рыбы, потому что ежели далеко ее нести, то дорогой, при большомъ жарѣ, она тотчасъ испортится. Для сохраненія форели, слѣдуетъ принять тѣ же мѣры, какъ при сохраненіи лосося, т. е, поставить тотчасъ на ледникъ или въ холодильникъ, или же сварить въ водѣ и оставить до приготовления.

Я замѣтилъ, что въ Германіи повара имѣютъ обыкновеніе, послѣ варки, положить рыбу въ глазированную каменную чашу, имѣющую видъ рыбной кастрюли; этимъ они сохраняютъ рыбу нѣсколько дней безъ всякаго для ней вреда; оставить же на полъ-сутокъ въ мѣдной рыбной кастрюлѣ, въ которой обыкновенно варятъ ее, не годится; дѣйствіе бульона можетъ много повредить ей.

Я не знаю, почему на нашихъ кухняхъ не употребляютъ такихъ чашей, для сохраненія форелей и лососей.

Ловля форелей весьма значительна на берегахъ Шотландіи, это одинъ изъ важныхъ промысловъ этой страны и составляетъ важную отрасль ея благосостоянія.

Форели изъ рѣкъ: Сены, Мёза, Лоары, Роны, Рейна, Мозеля и Соммы, весьма доброкачественны, а въ особенности изъ Мёза, равно какъ изъ озера Женевского. Изъ нихъ хуже другихъ изъ Мозеля: они имѣютъ вообще только около шести дюймовъ длины.

БОЛЬШАЯ ЛАКСЪ-ФОРЕЛЬ ПО ИМПЕРАТОРСКИ, ГАРНИРОВАННАЯ ШПАЖКАМИ.

Grosse truite saumonée à l'imperiale garnie d'hatelets.

Приготовьте и сварите эту рыбу по способу, употребляемому для приготовления лосося по императорски, и гарнируйте также шпажками и холодными соусами, какъ указано для лосося (см. эту статью въ предыдущей главѣ).

**БОЛЬШАЯ ЛАКСЪ-ФОРЕЛЬ А ЛА РЕЖАНСЪ, ГАРНИРОВАН-
НАЯ ШПАЖКАМИ.**

Grosse truite saumonée à la régance, garnie d'hatelets.

Приготовивъ форель какъ слѣдуетъ, гарнируйте внутренность фаршемъ изъ корюшекъ, приготовленнымъ по правиламъ; потомъ сварите и подавайте, какъ сказано для лососины а ла режансъ (см. гл. IV этой части); кругомъ же гарнируйте кенелями а ла перигье и крупными, глассированными раками; верхъ украсьте филеями налимовъ а ла конти, въ видѣ пальмы, и восемью шпажками, какъ указано для лососины (см. № 1 рисунка пятого), и подавайте съ соусомъ и рагу, тоже какъ указано для лососины.

**БОЛЬШАЯ ЛАКСЪ-ФОРЕЛЬ А ЛА ДЮПЕРРЕ, ГАРНИРОВАН-
НАЯ ШПАЖКАМИ.**

Grosse truite saumonée à la Duperré, garnie d'hatelets.

Чтобъ приготовить эту рыбу, дѣйствуйте во всемъ, какъ описано въ статьѣ лососина а ла дюперрэ. (См. главу четвертую этой части).

№ 1-й рисунка пятого изображаетъ крупную часть лосося а ла режансъ, гарнированную шпажками.

**БОЛЬШАЯ ЛАКСЪ-ФОРЕЛЬ ПО ФРАНЦУЗСКИ, ГАРНИРОВАН-
НАЯ ШПАЖКАМИ.**

Приготавливается и подается, какъ описано для палы по французски, съ украшеніемъ ея также шпажками, употребляя тотъ же рагу и соусъ, которые описаны для палы. (См. главу II этой части и № 2 рисунка 5-го).

**БОЛЬШАЯ ЛАКСЪ-ФОРЕЛЬ А ЛА ФИНАНСЬЕРЪ, ГАРНИРО-
ВАННАЯ ШПАЖКАМИ.**

Grosse truite saumonée à la financière, garnie d'hatelets.

Приготовьте, фаршируйте и сварите эту рыбу по правиламъ (въ куръ-бульонѣ), потомъ, положивъ на блюдо, гарнируйте шпажками и подавайте съ рагу и соусомъ, указанными для палы а ла финансьеръ (см. 2-ю главу этой части).

**БОЛЬШАЯ ЛАКСЪ-ФОРЕЛЬ А ЛА РОТШИЛЬДЪ, ГАРНИ-
РОВАННАЯ ШПАЖКАМИ.**

Grosse truite saumonée à la Rotchilde, garnie d'atelets.

При приготовленіи форели по этому способу, дѣйствуйте во всемъ, какъ описано для лососины а ла ротшильдъ. (См. предъидущую главу).

**БОЛЬШАЯ ЛАКСЪ-ФОРЕЛЬ ПО КОРОЛЕВСКИ, ГАРНИРОВАН-
НАЯ ШПАЖКАМИ.**

Grosse truite saumonée à la royale, garnie d'hâtelets.

Приготовьте, гарнируйте фаршемъ изъ корюшекъ и сварите рыбу по правиламъ (см. статью первую главы V этой части); потомъ гарнируйте шпажками и подавайте съ рагу, какъ указано для палы по королевски (см. главу II и рисунокъ).

БОЛЬШАЯ ЛАКСЪ-ФОРЕЛЬ А ЛА ЖЕНОАЗЪ.

Grosse truite saumonée à la Genoise,

Просмотрите описаніе приготовленія лососины а ла женоазъ и дѣйствуйте точно такъ, въ приготовленіи лаксъ-форели, подавая соусъ женоазъ (см. главу V).

БОЛЬШАЯ ЛАКСЪ-ФОРЕЛЬ ПО ИТАЛЬЯНСКИ.

Приготовьте, фаршируйте и сварите эту рыбу точно также, какъ и лососину по итальянски (см. въ предыдущей главѣ).

БОЛЬШАЯ ЛАКСЪ-ФОРЕЛЬ ПО РЫБАЦКИ.

Grosse truite saumonée à la marinière.

Дѣйствуйте также, какъ при приготовленіи лососины по рыбацки, подавая соусъ отдѣльно.

БОЛЬШАЯ ЛАКСЪ-ФОРЕЛЬ ПО АНГЛІЙСКИ.

Grosse truite saumonée à l'anglaise.

Приготовьте и подавайте, какъ описано для лососины по англійски. (См. эту статью въ пятой главѣ сей части).

БОЛЬШАЯ ЛАКСЪ-ФОРЕЛЬ А ЛА МАРИНАДЪ.

Grosse truite saumonée à la marinade.

Дѣйствуйте также, какъ указано въ пятой главѣ, въ статьѣ лососина а ла маринадъ.

БОЛЬШАЯ ЛАКСЪ-ФОРЕЛЬ ПО МАРШАЛЬСКИ.

Grosse truite saumonée à la maréchal.

Для приготовленія форели по этому способу, дѣйствуйте точь въ точь, какъ указано для лососины по маршальски. (См. подробное описаніе въ пятой главѣ этой части).

БОЛЬШАЯ ЛАКСЪ-ФОРЕЛЬ А ЛА ГОНТЬЕ.

Grosse truite saumonée à la Gonthier.

Приготовивъ эту рыбу, обсыпьте ее сверху и снизу горстью мелкой соли; часъ спустя вымойте форель, оботрите ее и гарнируйте внутренность фаршемъ изъ корюшекъ, при-

готовленнымъ по правиламъ, (см. 1-ю часть этого сочиненія); перевяжите голову и положите рыбу на подслоенномъ листѣ рыбной кастрюли, и потомъ въ кастрюлю; положите сверху хорошаго мир-поа, процѣженного сквозь сито съ двумя бутылками сотерну и такимъ же количествомъ рыбьяго или обыкновеннаго бульона; мир-поа долженъ быть довольно солонъ, чтобъ придать рыбѣ соленый вкусъ; за полтора часа до подачи, поставьте на самый сильный огонь, чтобъ закипѣло, потомъ уменьшите огонь такъ, чтобъ только чуть-чуть кипѣло; какъ подавать, дайте жидкости стечь; снимите кожицу съ осторожностію, глассируйте по правилу, положите на блюдо, а кругомъ гарнируйте трюфелями съ сюпремъ (см. главу XII третьей части) и подавайте въ отдѣльномъ соусникѣ тѣмъ же въ соусомъ.

БОЛЬШАЯ ЛАКСЪ-ФОРЕЛЬ А ЛА МОДЕРНЪ.

Grosse truite saumonée à la moderne.

Убравъ рыбу, какъ выше сказано, гарнируйте внутренность фаршемъ изъ корюшекъ (см. первую часть сего сочиненія) съ прибавкою шампиньонной эссенціи, перевяжите голову, положите ее на подслоенный листъ рыбной кастрюли, и опустите въ кастрюлю; посолите сверху, положите перцу, тертаго мускатнаго орѣха, разныхъ ароматическихъ травъ, бутылку шампанскаго и фунтъ сливочнаго масла; за два часа до подачи, поставьте на сильный огонь, и когда станетъ кипѣть, то рыбу хорошенько полейте отваромъ; поставьте потомъ въ духовую печь, въ умѣренный жаръ, такъ чтобъ кипѣло слегка, но постоянно, и каждую четверть часа поливайте рыбу; она будетъ вкуснѣе и сочнѣе;

за полчаса до подачи, отцѣдите на листѣ, снимите съ осторожностію кожу, и гласируйте по правиламъ; потомъ поставьте въ духовую печь и снова гласируйте; чрезъ десять минутъ развяжите голову, спустите на блюдо и обложите кругомъ рагу съ мателотъ на шампанскомъ. (См. главу XII третьей части). Подавайте отдѣльно соусъ мателотъ. Въ первый разъ я подалъ приготовленную такимъ образомъ рыбу у княгини Б***.

БОЛЬШАЯ ЛАКСЪ-ФОРЕЛЬ О ГРАТЕНЪ.

Grosse truite saumonée au gratin.

Приготовивъ рыбу, посолите ее сверху и снизу горстью мелкой соли, потомъ вымойте ее, часъ спустя положите во внутренность хорошаго метръ-д'отель; перевяжите голову, положите на подслоенный листъ рыбной кастрюли, въ которую и опустите рыбу, положите сверху полъфунта топленого сливочнаго масла съ двумя столовыми ложками рубленой петрушки, двѣ корзиночки рубленыхъ шампиньоновъ, немного чесноку, рубленый бланжированный эшалотъ, немного пряностей, немного соли, перцу и мускатнаго орѣха и бутылку бѣлаго вина, шабли. За часъ до подачи, поставьте на сильный огонь; полейте рыбу отваромъ, потомъ поставьте въ духовую печь, такъ чтобъ кипѣло слегка, но постоянно; каждую четверть часа поливайте; предъ тѣмъ какъ подавать, развяжите голову, обсыпьте тертымъ хлѣбомъ, который слегка полейте, капля за каплей, топленнымъ масломъ, и поставьте опять минутъ на пять въ духовую печь, потомъ спустите на блюдо, куда влейте половину отвара, а другую половину подайте въ соусникѣ.

БОЛЬШАЯ ЛАКСЪ-ФОРЕЛЬ ПО ПОЛЬСКИ.

Grosse truite saumoneé à la polonaise.

Приготовьте по правиламъ лаксъ-форель, бока приберите въ видѣ пальмы; гарнируйте внутренность фаршемъ изъ щуки, перевяжите голову, переверните осторожно нѣсколько разъ въ приправѣ, приготовленной изъ прованскаго масла, соли, перцу, тертаго мускатнаго орѣха; двухъ лимоновъ, наръзанныхъ безъ зеренъ, двухъ луковицъ, наръзанныхъ кружками, петрушки, лавроваго листа и тимону; переверните рыбу нѣсколько разъ такъ, чтобъ она приняла въ себя приправу. За часъ до подачи, выньте форель, помажьте ее прованскимъ масломъ, въ которомъ была приправа, посыпьте сверху солью и положите на большой рашпоръ, смазанный масляной тряпочкой; потомъ поставьте на умѣренный огонь, который долженъ заходить за рашпоръ, для того, чтобъ жаръ сосредоточивался подъ форелью; каждую четверть часа прибавляйте горячей золы, жарить надо тридцать пять минутъ; потомъ переверните рыбу и обращайтесь вниманіе, чтобъ подъ спиной былъ огонь по сильнѣе, и продолжайте жарить; потомъ положите на блюдо стороной, которая лучше, облейте рагу изъ устрицъ, раковыхъ шеекъ и шампиньоновъ съ соусомъ на шампанскомъ (см. VII главу четвертой части). Въ первый разъ я подалъ приготовленную такимъ образомъ рыбу у князя Павла В***.

БОЛЬШАЯ ЛАКСЪ-ФОРЕЛЬ А ЛА ВЕНСЕНЪ-ЛА-ШАПЕЛЬ.

Grosse truite saumonée à la Vincent-la-Chapelle.

Поступайте, какъ сказано выше при маринованіи форели; потомъ обжарьте ее только съ одной стороны, положите на

подслоенный листъ рыбной кастрюли, жаренымъ бокомъ вверхъ и послѣ того въ кастрюлю; прибавьте туда процѣженное сквозь сито миръ-поа и бутылку рейнъ-вейну или сотерну, и поставьте на сильный огонь, чтобъ закипѣло; кипѣть должно слегка тридцать минутъ; поливайте почаще, рыба должна быть готова только къ самому времени подачи; вынувъ изъ кастрюли, положите ее на блюдо, съ отвару снимите жиръ и влейте его въ соусъ а ла перигье (см. шестую главу четвертой части) и давъ ему осадиться, прибавьте, для нѣжности вкуса, сколько нужно сливочнаго масла, положите еще двадцать четыре шампиньона, двадцать четыре кенели изъ корюшекъ съ трюфелями и десятокъ молоковъ карпа, нарѣзанныхъ плоскими кусочками; дайте этому рагу немного покипѣть; потомъ его налейте вокругъ форели, а остальную часть подавайте въ соусникѣ; кругомъ рагу положите, въ видѣ бордюра, филеи налимовъ а ла Орли.

Приготовленную такимъ образомъ форель я подалъ въ первый разъ у маркиза Лондондерри въ Виньярѣ.

Примѣчаніе.

Лососина можетъ быть подаваема также, какъ и лаксъ-форель а ла гонтъе, а ла модернъ, о гратенъ, по польски, а ла венсенъ ла шапель, но только на немногочисленномъ столѣ. Пусть мои собратья примутъ это въ соображеніе, при приготовленіи лососины по этому способу.

Лаксъ-форели я также подавалъ вареныя а ла маринадъ, или просто въ кур-бульонѣ, или по англійски съ рагу изъ гомаровъ, на голландскомъ соусѣ съ сюпремъ, также съ раковыми шейками и шампиньонами, со скиллами и ракушками (мушель), съ устрицами а ла метръ д'отель, а

Перигье, а ла провансаль, а ла мателоть, а ла бургиньонъ, съ трюфелями а ла Перигоръ, по нормандски, тоже а ла руанезъ, по рыбацки, съ гомарами а ла наваринъ, потомъ съ соусами безъ рагу: а ла режансъ, по французски, а ла паризіенъ, по венеціански, а ла провансаль, со щукой, а ла мателоть, по голландски, а ла ревиготъ весенній, по бордоски, потомъ съ соусомъ на маслѣ изъ трюфельной эсенціи изъ шампиньоновъ, на маслѣ анчоусовомъ, съ чеснокомъ, изъ гомаровомъ, а ла бешамель, съ соусомъ томать по парижски. Это примѣчаніе мнѣ кажется необходимымъ, для указанія моимъ собратьямъ, какими различными способами можно готовить форель. Хотя соуса эти уже описаны при способахъ приготовленія лососины, все таки это повтореніе, мнѣ кажется, будетъ не лишнимъ, для того, чтобъ сейчасъ имѣть предъ глазами разныя средства приготовленія форели, такъ какъ эта рыба заслуживаетъ болѣе подробнаго описанія. Остается еще поговорить о мелкихъ фореляхъ.

МѢЛКІЯ РѢЧНЫЯ ФОРЕЛИ.

Petite truite de seine au bleu.

Возьмите двѣ рѣчныя форели, длиною въ одинъ футъ, а третью въ шестнадцать дюймовъ; послѣднюю положите между двухъ первыхъ, чтобъ придать болѣе виду этому блюду. Если хотите имѣть блюдо больше, стоитъ только взять, вмѣсто трехъ, пять форелей, наблюдая только, чтобы одна изъ нихъ была больше и крупнѣе прочихъ, и была положена въ срединѣ ихъ, для лучшаго виду. Это блюдо подается только на обыкновенныхъ обѣдахъ.

Форели должны быть выбраны жирныя, недлинныя и толстыя, яркіе глаза и свѣтлая чешуя—признаки ихъ свѣжести. Вынувъ жабры, вымойте ее нѣсколько разъ, посыпьте немного, сверху и снизу, мелкой солью. Часъ спустя вымойте опять, оботрите, перевяжите по правиламъ, положите въ рыбную кастрюлю, посыпьте соли, перцу и тертаго мускатнаго орѣха, потомъ полейте немного вскипяченнымъ уксусомъ, прибавьте немного сливочнаго масла и сколько нужно рыбьяго бульону. За полчаса до подачи, поставьте кастрюлю на сильный огонь; когда закипитъ, оставьте на десять минутъ, но чтобы кипѣніе продолжалось, потомъ снимите съ огня, оставьте кастрюлю закрытою, и какъ подавать, дайте форелямъ обсохнуть, развяжите ихъ и потомъ положите на сложенную салфетку на блюдо; вокругъ положите зеленой петрушки. При рыбѣ слѣдуетъ подавать два соуса,—одинъ съ капорцами, а другой изъ прованскаго масла.

Примѣчаніе.

Чтобъ подать такимъ образомъ форели, слѣдуетъ не испортить чешую и не забыть обмыть ее предварительно уксусомъ, вскипяченнымъ въ маленькой кастрюлѣ.

Собратья мои могутъ замѣтить, что я ничего не упомянулъ о варкѣ по этому способу лосося или большихъ форелей. На это скажу, что, по моему, странно, если приготовить и подать на столъ карпа, щуку или лососину съ чешуею. Какой у нихъ будетъ уродливый видъ въ этомъ нарядѣ. Какъ неловко будетъ тому, кому придется разрѣзывать рыбу, и какъ непріятно для гостя, который долженъ самъ себѣ очищать ее; и если кто либо, занятый разгово-

ромъ, недовольно тщательно ее очистить, то можетъ проглотить чешую, а отъ этого могутъ быть дурныя послѣдствія для здоровья. Но слава Богу, нынѣшняя кухня выкинула всѣ эти старинныя привычки и освободилась отъ всѣхъ этихъ неудобствъ, противныхъ гигиенѣ, душѣ здоровья.

Описаніе приготовленія большихъ рыбъ, подаваемыхъ съ чешуею вовсе не будетъ помѣщено въ моей книгѣ: я указалъ только на маленькихъ форелей, потому что это единственная рыба, которую можно подавать такимъ образомъ.

ГЛАВА VIII.

Описаніе приготовленія крупныхъ частей осетрины.

СОДЕРЖАНІЕ. Большой осетръ а ла Наполеонъ; тоже по римски, гарнированный шнажками; тоже а ла Богарне; тоже по гречески, тоже по венеціански; тоже а ла перигоръ; тоже по рыбацки; тоже по итальянски; тоже по индійски; тоже по китайски; тоже о гратенъ; тоже фаршированный и гласированный въ духовой печи; тоже по маршальски; тоже маринованный; тоже по голландски; тоже по англійски; тоже по русски; тоже а ла ромулъ; тоже по неаполитански; тоже по сицилійски; тоже по флорентински; тоже по пьемонтски; тоже по португальски.

Примѣчаніе.

Осетръ рыба морская. Различаютъ два рода этой рыбы. большій и малый осетръ. Этого послѣдняго подаютъ на столъ на большихъ обѣдахъ вельможей Европы. Онъ бываетъ вѣсомъ отъ двадцати пяти до ста, а иногда и до двухъ сотъ фунтовъ. Большой же осетръ бываетъ вѣсомъ отъ двухъ тысячъ до двухъ тысячъ восьмисотъ фунтовъ; онъ громадной величины, имѣетъ отъ тридцати до сорока футовъ длины; такіе осетры ловятся большею частью въ Каспійскомъ морѣ. Рыба эта хрящеватая, и поэтому не имѣетъ костей; голова ея въ началѣ четырехугольная, потомъ продолгова-

тая и на концѣ острая; спина синеватаго цвѣта и круглая, животъ плоскій и бѣловатый; весьма длинный хвостъ, имѣетъ удивительную силу. Осетръ часто рветъ сѣти, въ которыя попалъ; это неудивительно, если принять въ соображеніе, что все тѣло его имѣетъ твердую кожу, и что онъ покрытъ, сверху, снизу и по бокамъ, костяными косоугольными пластинками, острыми по срединѣ. Такъ какъ онъ зубовъ не имѣетъ, то и не можетъ ѣсть другихъ рыбъ, а питается только морскою пѣною. Онъ подымается въ рѣки, впадающія въ море, а потому попадается иногда въ рѣкѣ Сенѣ (*), слѣдуя за судами, нагруженными солью. Осетры иногда также попадаютъ въ рѣкахъ: Лоарѣ, Гаронѣ, Ронѣ, По, Рейнѣ, Мозелѣ, Дамблѣ, Эльбѣ и Одерѣ.

Онъ подымается по этимъ рѣкамъ, преслѣдуя съ озлобленіемъ лососей. Тутъ онъ жирѣетъ, мясо его дѣлается нѣж-

(*) Въ 1800 году, я видѣлъ осетра, пойманнаго въ Сенѣ, близъ моста Нельи; онъ имѣлъ семь футовъ длины, а въ объемѣ около четырехъ; вѣсу въ немъ было 200 фунтовъ. Въ 1758, городское общество въ Парижѣ поднесло осетра Лудовику XV; въ 1782 году осетръ былъ поднесенъ Лудовику XVI. Оба эти осетра, пойманные въ Сенѣ, были замѣчательной величины.

Въ Тулузскихъ замѣткахъ описанъ слѣдующій случай.

8-го Сентября 1832 г.

Вчера вечеромъ, одинъ изъ жителей форштата Св. Купріяна, занимаясь рыбной ловлею, близъ шоссе Базакль, змѣтилъ громадную рыбу, подходящую къ нему. Онъ пустился бѣжать вдоль берега, но рыба его преслѣдовала, и въ надеждѣ поймать своего противника, попала на камни, — тутъ, какъ она ни билась, не могла уже прыгнуть въ воду; шесть рыбаковъ бросились къ ней съ крюками. Борьба была ужасная; одному изъ рыбаковъ рыба даже оторвала палець; наконецъ принуждена была уступить противникамъ.

Это былъ осетръ, вѣсомъ въ 73 фунта. Много любопытныхъ столпилось смотрѣть его. Между тѣмъ владѣлецъ берега сталъ требовать осетра себѣ, но рыбаки этому воспротивились, говоря, что они рисковали при этомъ жизнию, а потому осетръ долженъ принадлежать имъ. Полиція вмѣшалась въ это дѣло и рыбу взяли въ полицейское управленіе, для рѣшенія ея участи.

нѣе и пріобрѣтаетъ превосходный вкусъ. Осетры водятся тоже въ Танаисѣ, въ Волгѣ, въ Черномъ и Красномъ моряхъ и въ Понтѣ-Эвксинскомъ; также въ океанѣ и Средиземномъ морѣ. Болѣе всего его ловятъ въ Каспійскомъ морѣ, Русскіе имѣютъ отъ этого большія выгоды: изъ пузыря его добывается осетровый клей, который въ большомъ употребленіи въ поварскомъ искусствѣ. Осетръ даетъ много икры, до которой русскіе большіе охотники; икра развозится въ маленькихъ боченкахъ по всей Россіи, въ Германію и даже въ Италію, но она не по вкусу французамъ. Мясо осетра двухъ цвѣтовъ, одно красное, а другое бѣловатое, похожее на телячье. Изъ всѣхъ рыбьихъ мясъ оно самое твердое; его жарятъ на вертелѣ, а также варятъ въ рыбномъ бульонѣ.

Мясо осетра очень сытное; оно сочно и вкусно, но тяжело для желудка и трудно въ немъ переваривается; рыбу эту нельзя давать больнымъ или выздоравливающимъ, здоровый же долженъ ее ѣсть умеренно.

Особое примѣчаніе.

Осетры въ Китаѣ большая рѣдкость, а потому, если его тамъ поймаютъ, то съ осторожностію сберегаютъ живымъ.

Въ Англіи, въ царствованіе Эдуарда II, осетра подавали только на столѣ этого монарха. Это было королевское преимущество, особый законъ запрещалъ ѣсть эту рыбу прочему народу.

Греки всегда предпочитали осетра всѣмъ другимъ рыбамъ; онъ подавался у нихъ на банкетахъ, гдѣ встрѣчался всѣми съ большимъ удовольствіемъ.

Римляне уважали его еще болѣе. На гастрономическихъ пирахъ, на которыхъ эта рыба подавалась, ее украшали цвѣта-

ми. Слуги, которымъ приходилось подавать его, шли подъ звуки флейты, а на головахъ у нихъ были вѣнки. Какое великолѣпіе, какая кухонная роскошь! О древность, какими прелестями ты была полна!

ОСЕТРЪ ПО ИМПЕРАТОРСКИ.

Esturgeon à l'Impériale.

Свѣжесть этой рыбы узнается по блеску глазъ, по ея розоватому цвѣту и твердому мясу (*). Осетра слѣдуетъ выбирать короткаго и кругловатаго, и не брать тощаго, длиннаго и худощаваго. Это единственная рыба, которая продается на вѣсъ. Чтобъ имѣть крупный кусокъ, надо отрѣзать, по длинѣ рыбы, два фута съ половиною, начиная съ того мѣста, гдѣ онъ по объемистѣе, т. е. на разстояніи шести дюймовъ отъ головы.

Вычистивъ, вымывъ и давъ водѣ стечь, вырѣжьте брюшную мясистую часть, такъ чтобъ онъ на вырѣзаномъ мѣстѣ могъ твердо стоять; перевяжите почти какъ росбифъ; положите въ овальную кастрюлю, въ которую положень миръ-поа, и налейте бутылку рейнъвейну, бутылку мадеры и двѣ большія ложки хорошаго консоммѣ (или рыбьяго бульона, если будете подавать постною), покройте рыбу толстою подслоенною бумагою, покройте кастрюлю, поставьте на сильный огонь, и когда закипитъ, то поставьте въ духовую печь, и пускай кипитъ тамъ, какъ можно тише, два часа; каждые полчаса надобно поливать рыбу

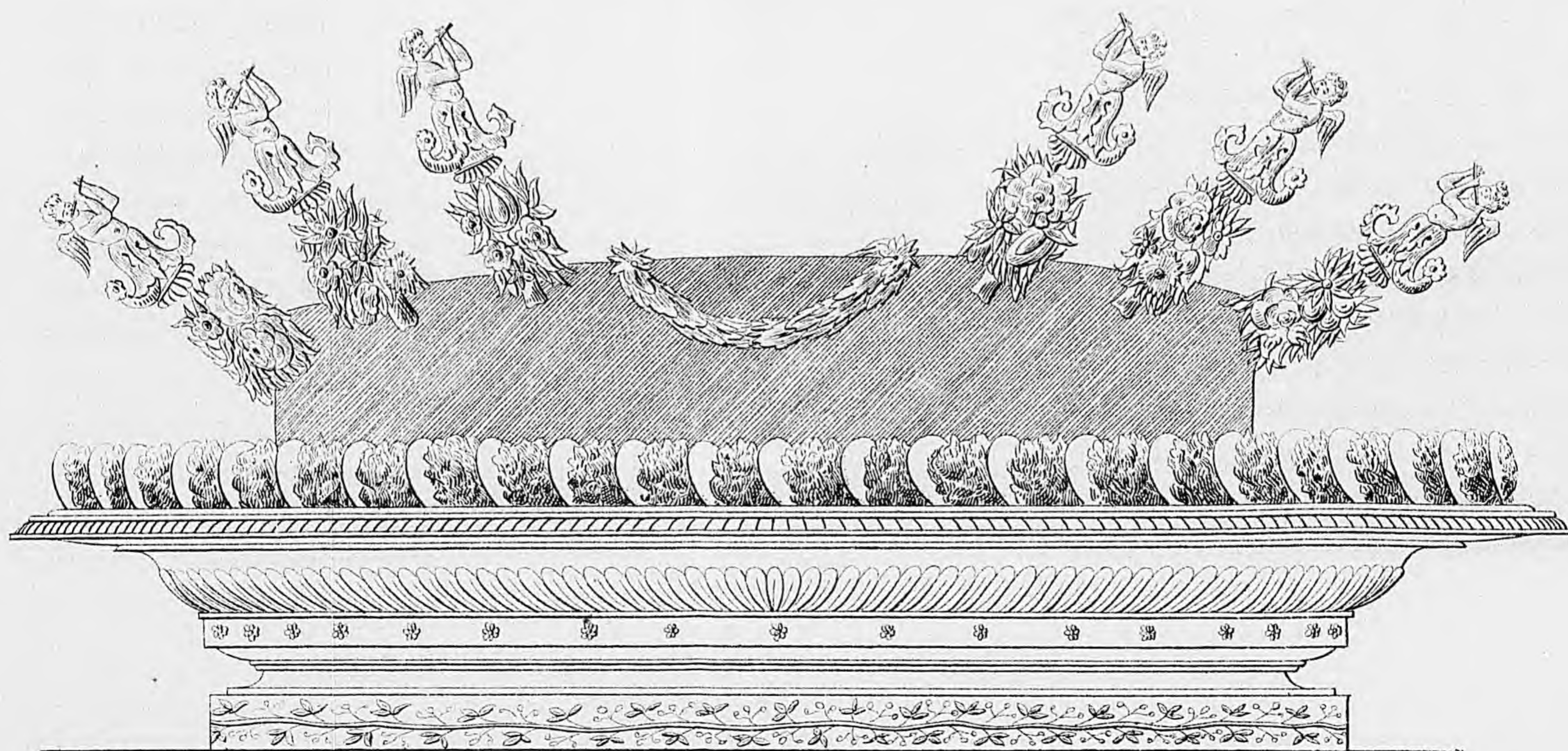
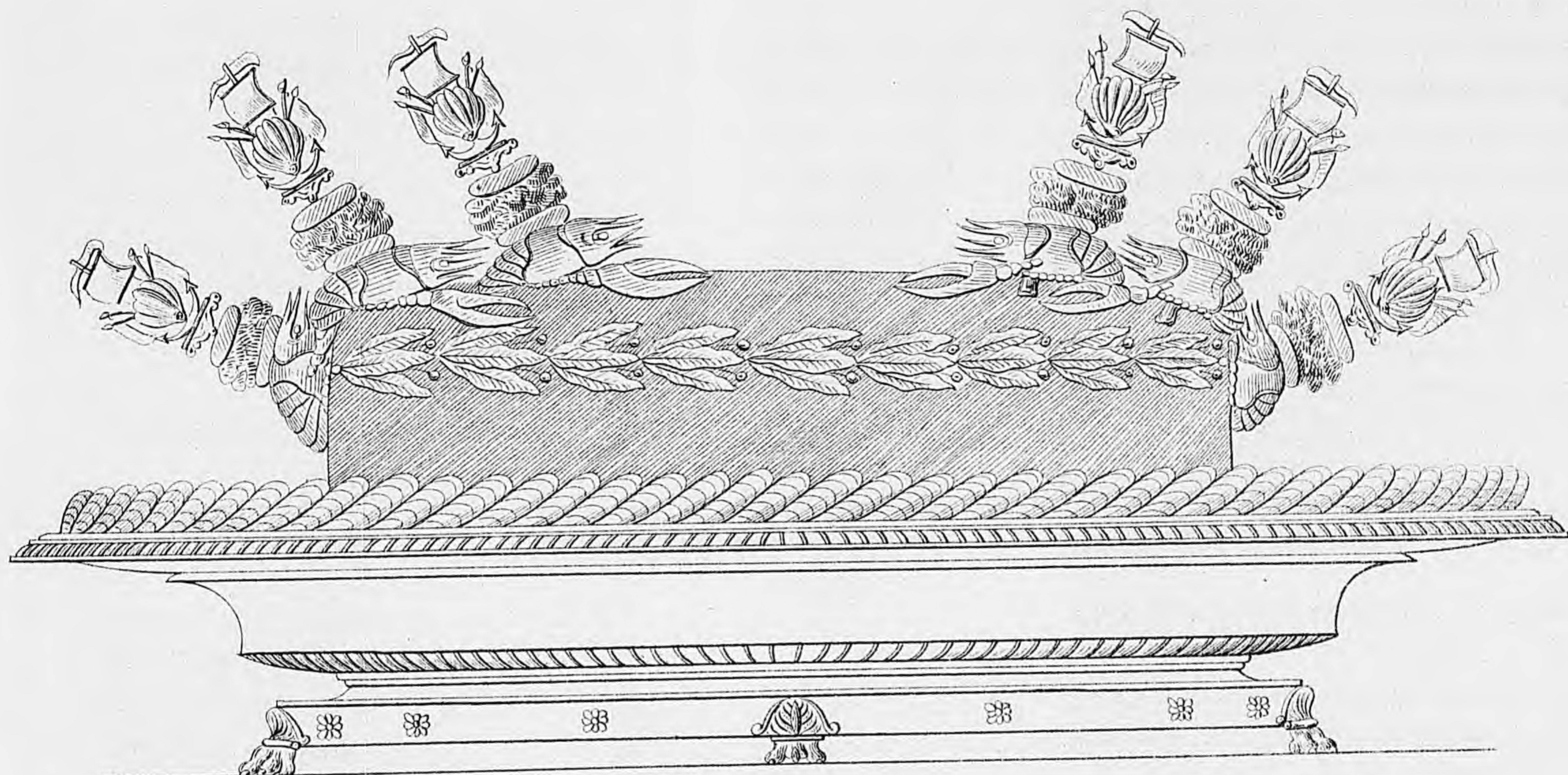
(*) Надобно отдать предпочтеніе осетру, у котораго мясо желтоватое: оно нѣжнѣе бѣлаго.

ея отваромъ. Спустя два часа, выньте кастрюлю, и дайте рыбѣ остынуть, когда вода стечетъ, снимите съ осторожностію кожу; уберите на чисто, не вредя мясу, гласируйте, положите на камчатную салфетку и на блюдо, вокругъ положите крупныхъ гласированныхъ раковъ, положенныхъ на петрушку и рядъ молокъ карповъ, приготовленныхъ по правиламъ. Предъ тѣмъ, какъ подавать, украсьте осетрину восемью шпажками съ желе, приготовленнымъ, какъ слѣдуетъ (см. соусъ по императорски), разставьте раковъ, молоки и шпажки, какъ указано на рисункѣ для лососины, и подавайте оба холодные соуса.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ ОСЕТРИНЫ ПО НАПОЛЕОНОВСКИ.

Grosse pièce d'esturgeon à la Napoleon.

Возьмите самого свѣжаго осетра, длиною въ два съ половиною фута, очистите его и перевяжите, какъ выше сказано; потомъ варите его въ крѣпкомъ миръ-поа, съ тремя бутылками шампанскаго и двумя большими ложками консомме; послѣ двухчасоваго кипѣнія, снимите съ огня и дайте водѣ стечь; потомъ снимите кожу, положите рыбу на блюдо, брюхомъ внизъ, гласируйте гласе, въ которое положено раковое масло; вокругъ положите рагу а ла режансъ, составленнаго изъ кенели корюшекъ на раковомъ маслѣ, трюфелей, точеныхъ въ видѣ оливокъ, языковъ карповъ и маленькихъ шампиньоновъ. Прежде чѣмъ положите все это въ соусъ, нужно прибавить кусокъ раковаго масла и желе, чтобъ соусъ сдѣлался сочнѣе и вкуснѣе; рагу долженъ очень мало кипѣть; на рагу положите молоки карповъ и печенки налимовъ, а вокругъ-желе съ трюфелями. Украсьте осетрину восемью шпажками, гарнированными трюфелями,



раками и корюшками, вареными въ водѣ съ солью (см. № 1 рисунка VI). Соусъ изъ подѣ рагу подавайте въ отдѣльномъ соусникѣ.

Примѣчаніе.

Приготовленная такимъ образомъ крупная часть осетра великолѣпна, вкусна и достойна столовъ Лукулловъ нынѣшняго вѣка.

**ОСЕТРЪ ПО РИМСКИ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАННАЯ
ШПАЖКАМИ.**

Esturgeon à la romaine, grosse pièce garnie d'hâtelets.

Приготовивъ предварительно эту крупную часть точно также, какъ осетрину по императорски, дайте рыбѣ остынуть и водѣ стечь, тогда снимите кожу и уберите, какъ слѣдуетъ; гласируйте гласе, въ которое должно быть прибавлено раковое масло; положите на хорошо сложенную салфетку, брюхомъ внизъ, а потомъ на блюдо; вокругъ положите крупные трюфели и корюшки, расположенные вѣнками, (вкладывая плавательное перо хвоста въ ротъ посредствомъ маленькой деревянной шпильки); гарнируйте осетра десятью шпажками, украшенными цвѣтами, какъ изображаетъ № 6-й рисунокъ II-го. Подавайте два соусника, въ одномъ—соусъ майонезъ съ желе, а въ другомъ холодный соусъ по римски, въ который надо прибавить немного рыбнаго отвара.

СОДЕРЖАНІЕ ШЕСТАГО РИСУНКА.

№ 1 изображаетъ осетрину по Наполеоновски.

№ 2 изображаетъ осетрину по римски.

Примѣчаніе.

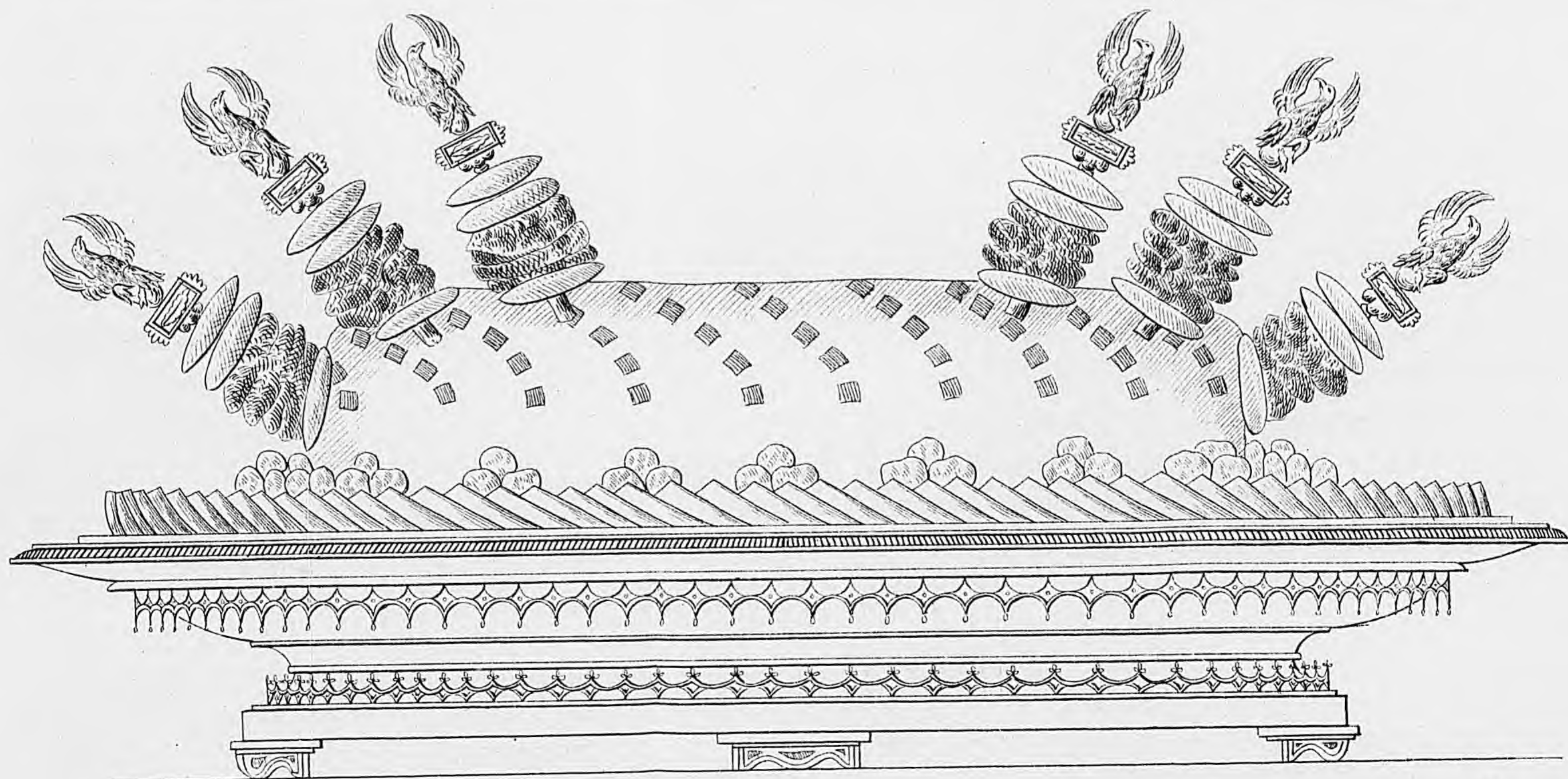
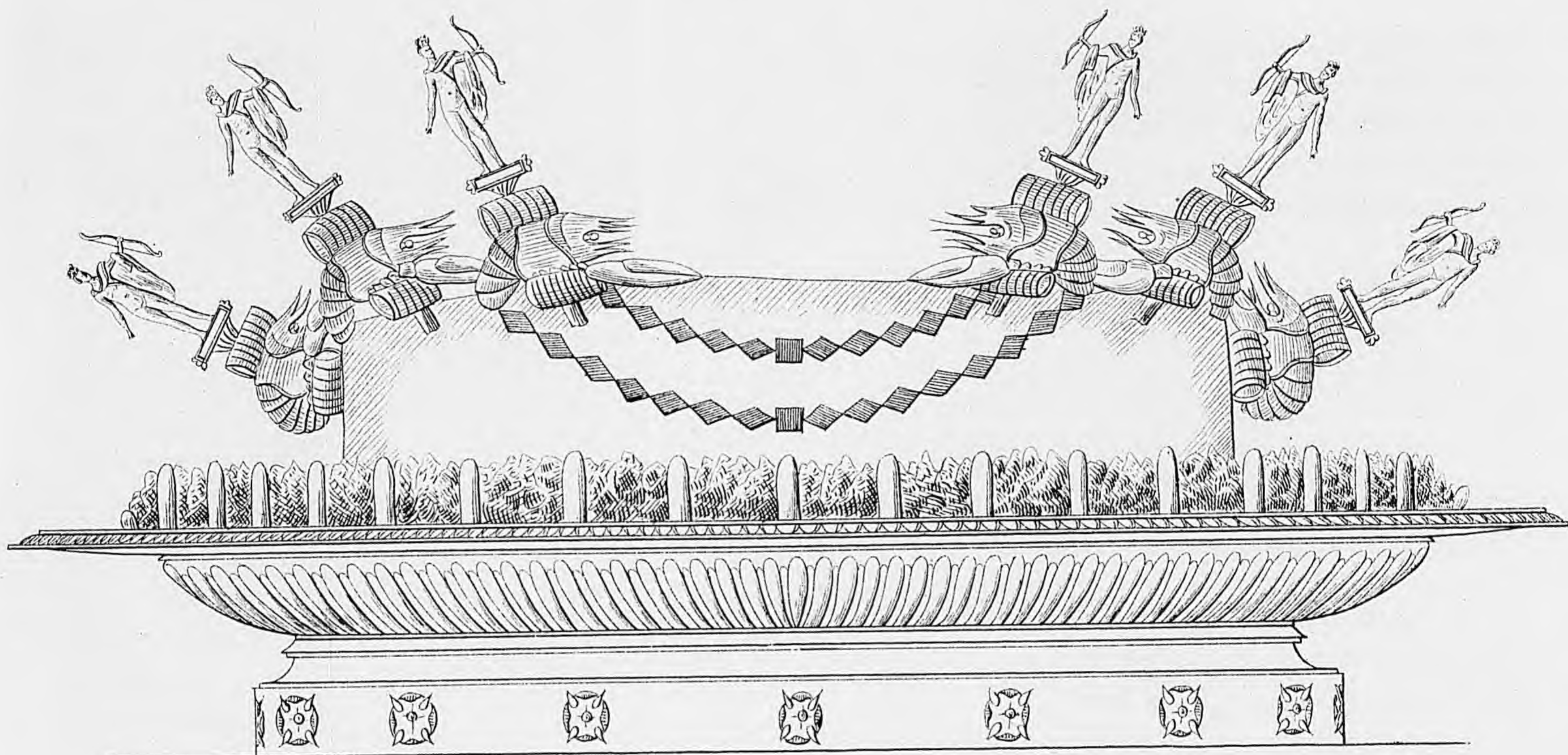
Для украшенія шпажекъ, слѣдуетъ сдѣлать десять маленькихъ букетовъ изъ хорошихъ цвѣтовъ и приколотъ ихъ шпажками такъ, чтобъ головка шпажки была видна, какъ показано на рисункѣ.

Эта крупная часть роскошна и имѣетъ оригинальный видъ, она напоминаетъ римскій обычай украшать осетра цвѣтами, о чемъ мы говорили въ началѣ этой главы.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ ОСЕТРА ПО ГРЕЧЕСКИ.

Grosse pièce d'esturgeon à la grecque.

Дѣйствуйте во всемъ, какъ выше сказано; украсьте верхнюю часть рыбы самыми зелеными корнишонами, нарязанными въ видѣ гвоздей съ четырехугольными головками такъ, чтобъ они образовали двѣ гирлянды; потомъ покройте осетра пластинами изъ шпика, положите его на коренья мирпоа, потомъ оберните рыбу толстою подслоенною бумагою, жарьте его на вертелѣ два часа съ указанною осторожностію; послѣ того снимите бумагу, а также шпикъ и образовавшуюся на рыбѣ пѣну, и гласируйте ее по правиламъ; поставьте на брюхо, на блюдо, возьмите рагу изъ плоско нарязанныхъ филеевъ, изжареныхъ въ маслѣ и пятьдесятъ шампиньоновъ, смѣшайте съ итальянскимъ соусомъ на шампанскомъ и налейте вокругъ рыбы (см. шестую главу четвертой части). Положите вокругъ гарниръ изъ молокъ карпа, приготовленныхъ по правиламъ. Гарнируйте осетра десятью шпажками, на которыя надѣньте филеи съ корнишономъ и раковъ. (См. № 7-й рисунокъ 1-го). Рагу съ соусомъ подавайте въ отдѣльномъ соусникѣ.



КРУПНАЯ ЧАСТЬ ОСЕТРА а ла БОГАРНЕ.

Grosse pièce d'esturgeon à la Beauharnais.

Вымывъ и приготовивъ рыбу по правиламъ (см. первую статью этой главы), снимите осторожно съ нея кожу, украсьте мясо, какъ слѣдуетъ; сверху и по бокамъ сдѣлайте пальмы (какъ указываетъ № 2 рисунка VII) изъ пятидесяти четырехугольныхъ гвоздиковъ, вырѣзанныхъ изъ трюфелей, длиною въ два дюйма; такъ чтобы они вошли въ мясо осетра, которое въ тѣхъ мѣстахъ должно быть проколото ножомъ на два фута глубины, для вставки этихъ украшеній. Сдѣлавъ это, покройте рыбу пластинами изъ шпика и перевяжите по правиламъ. Подслоите четыре листа толстой бумаги; положите два листа одинъ на другой, и покройте ихъ миръ-поа на винѣ, но вино должно быть сварено, для того, чтобъ миръ-поа былъ жирный и не жидокъ; длинной шпилькой проколите осетра во всю длину, чтобъ можно было укрѣпить его на вертелѣ, положите его на коренья миръ-поа, однимъ листомъ бумаги покройте рыбу, а другой листъ прикрѣпите къ шпилькѣ нитками, въ длину осетра, потомъ остальными двумя листами оберните рыбу и тоже перевяжите нитками; за два часа до подачи, поставьте вертелъ на огонь. Подъ противней на очагѣ должно быть достаточно угольевъ, (противня должна имѣть четыре фута длины и восемнадцать дюймовъ ширины) (*); каждые чет-

(*) Чтобы хорошо изжарить на вертелѣ, не требуется пылающаго огня, а умѣренное пламя и равномерный жаръ, въ особенности на очагѣ долж-

СОДЕРЖАНІЕ СЕДЬМАГО РИСУНКА.

№ 1 изображаетъ крупную часть осетра а ла грекъ.

№ 2 изображаетъ крупную часть осетра а ла Богарне.

верть часа поливайте рыбу жиромъ изъ противни. Когда рыба готова, то снимите шпикъ и пѣну, которая образовалась на ней, гласируйте по правиламъ, положите на блюдо, очистивъ тщательно, до послѣдней крошки, отъ мирьпоа, вкусомъ котораго осетрина достаточно напилалась. Соусъ изъ осетра на мадерѣ приготовьте, какъ указано въ главѣ VI четвертой части, но въ двойномъ количествѣ; прибавьте въ него немного сливочнаго масла и немного мяснаго желе; для большей сочности и вкуса соуса, положите потомъ фунтъ трюфелей, наръзанныхъ кусками, какъ это дѣлается съ яблоками по шведски, и вареныхъ въ этомъ соусѣ: прибавьте полъсотни раковыхъ шеекъ и тарелку кенелей изъ корюшекъ на анчоусовомъ маслѣ; вокругъ этого рагу положите полосою трюфели, а корюшекъ расположите вѣнками, потомъ гарнируйте десятью шпажками, на которыя надѣньте крокетки, по англійски, и трюфели, вареные на мадерѣ (см. № 7-й рисунка втраго). Соусъ подавайте отдѣльно.

Примѣчаніе.

Эта крупная часть осетрины прекрасна, какъ для виду, такъ и для вкуса, и достойна имени великаго героя—Богарне.

но быть постоянно достаточное количество раскаленныхъ угольевъ. При такихъ условіяхъ, можно опредѣлить время жаренья на вертелѣ, для этого нужно развести огонь за часъ до жаренья, тогда зола успѣетъ нагрѣться и дрова будутъ ярче горѣть; однакожь каждый разъ, когда будете подбавлять дровъ, то покройте ихъ золою, для того, чтобъ онѣ ровнѣе горѣли: подбавлять дрова надо по мѣрѣ надобности и при этомъ нужно стараться класть ихъ такъ, чтобы крупныя полѣнья были сзади.

Вотъ почти вся теорія жаренія вообще крупныхъ частей на вертелѣ, слѣдуетъ только опредѣлить для каждой части нужное число часовъ. Собратья мои пусть обратятъ на это особенное вниманіе.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ ОСЕТРА ПО ВЕНЕЦІЯНСКИ.

Grosse pièce d'esturgeon à la venitienne.

Возьмите половину осетра, длиною въ четыре или пять футовъ; часть отъ головы выгоднѣе. Очистивъ и вымывъ рыбу и давъ водѣ стечь, укрѣпите жабры ниткою, потомъ сварите рыбу въ водѣ съ солью, и когда нужно подавать, дайте водѣ стечь; снимите осторожно кожу, глассируйте, облейте рагу изъ рѣчныхъ угрей на бордоскомъ винѣ съ четырьмя корзиночками шампиньоновъ и анчаусовымъ масломъ. Соусъ подавайте отдѣльно въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ ОСЕТРИНЫ А ЛА ПЕРИГОРЪ.

Grosse pièce d'esturgeon à la Perigord.

Приготовьте и сварите осетрину въ соленой водѣ, дѣйствуя какъ выше сказано; потомъ гласируйте и положите на блюдо, а вокругъ гарнируйте крупными трюфелями, вареными въ соусѣ а ла финансьеръ, (см. VI главу, описаніе соусовъ) и подавайте съ тѣмъ же соусомъ, въ отдѣльномъ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ ОСЕТРИНЫ ПО РЫБАЧЬИ.

Grosse pièce d'esturgeon à la marinière.

Приготовивъ эту часть, сварите и поставьте на блюдо, какъ описано въ статьѣ осетрина по венеціански; вокругъ

КРУПНАЯ ЧАСТЬ ОСЕТРА О ГРАТЕНЬ.

Grosse pièce d'esturgeon au gratin.

Приготовивъ рыбу, снимите съ нея кожу, вырѣжьте брюшную часть, которую разрѣжьте на маленькіе плоскіе куски; обсыпьте мелкою солью, часъ спустя вымойте рыбу и дайте водѣ стечь, потомъ оботрите до суха; положите въ жаровню вмѣстѣ съ нарѣзанными кусками, положите сверху фунтъ сливочнаго масла, прибавьте четыре корзиночки рубленыхъ шампиньоновъ, четыре столовые ложки петрушки, два бланшированныхъ и мелкоизрубленныхъ эшалота, соли, перцу, тертаго мускатнаго орѣха, ароматическихъ травъ, двѣ гвоздики, половину лавроваго листа, кусокъ чеснока, немного тиману и базилики. Налейте бутылку шампанскаго; накройте жаровню и поставьте на огонь; когда закипитъ, переставьте въ духовую печь и наблюдайте, чтобъ кипѣло, тихо, но постоянно; каждые четверть часа поливайте рыбу отваромъ, чрезъ два часа, когда надо будетъ подавать, обсыпьте рыбу тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, а сверху полейте топленнымъ сливочнымъ масломъ; поставьте опять на четверть часа въ духовую печь; послѣ дайте жидкости стечь и положите на блюдо, а кругомъ налейте итальянскій соусъ, или поаврадъ, въ который налейте отвару изъ подъ осетрины, прибавивъ сливочнаго масла; этотъ же соусъ подавайте отдѣльно въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ ОСЕТРА А ЛА МАРИНАДЪ.

Grosse pièce d'esturgeon à la marinade.

Приготовивъ рыбу (см. осетрина по венеціански), сварите ее въ маринадѣ, приготовленномъ, какъ сказано въ

главѣ четвертой части: снимите кожу, положите на блюдо и облейте соусомъ изъ щуки на рейнъ-вейнѣ; въ соусникѣ подайте этотъ же соусъ отдѣльно.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ ОСЕТРИНЫ ПО ГОЛЛАНДСКИ.

Grosse pièce d'esturgeon à la Hollandaise.

Приготовивъ рыбу по правиламъ, перевяжите ее и положите на листъ рыбной кастрюли, въ которой налить кипятка съ солью; посоливъ рыбу, положите ее въ кастрюлю, черезъ полтора часа легкаго кипѣнія, выньте рыбу, дайте водѣ стечь, снимите кожу, положите на блюдо и облейте голландскимъ соусомъ (см. главу пятую четвертой части).

КРУПНАЯ ЧАСТЬ ОСЕТРИНЫ, ФАРШИРОВАННАЯ И ГЛАСИРОВАННАЯ ВЪ ПЕЧИ.

Grosse pièce d'esturgeon farci et glacée au four.

Приготовивъ рыбу, снимите кожу, посолите, какъ выше сказано, не разрѣзая однакожь брюшной части; фаршируйте внутренность фаршемъ изъ корюшекъ (см. первую часть), покройте пластинками шпика и перевяжите хорошенько нитками, но осторожно, чтобъ не перевернуть фаршъ; положите ее въ кастрюлю; посыпьте сверху солью, перцомъ и тертымъ мускатнымъ орѣхомъ, положите вокругъ фунтъ сливочнаго масла, налейте двѣ бутылки бѣлаго вина (со-терну, шабли или шампанскаго) и разныхъ ароматическихъ травъ, какъ выше описано; закройте жаровню и поставьте на огонь; какъ закипитъ, то отставьте на умѣренный огонь.

и наложите углей сверху, а ежели у васъ есть духовая печь, то рыбу поставьте въ нее; каждые четверть часа должно поливать ее отваромъ; спустя два съ половиною часа, снимите съ огня, жидкости дайте стечь; развяжите рыбу, снимите шпикъ и гласируйте по правиламъ; потомъ положите опять въ кострюлю, и не покрывая ея, поставьте опять въ духовую печь, или же закройте, и положивъ сверху каленыхъ углей, поставьте на огонь; черезъ четверть часа, положите рыбу на блюдо, процѣдите отваръ сквозь сито, часть его смѣшайте съ соусомъ итальянскимъ, черепашьимъ или финансьеръ, въ который прибавьте сливочнаго масла въ достаточномъ количествѣ, чтобъ придать велуте, половину соуса налейте вокругъ рыбы, которую гласируйте снова; остальной соусъ подавайте въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ ОСЕТРИНЫ ПО МАРШАЛЬСКИ.

Grosse pièce d'esturgeon à la maréchal.

Приготовьте и сварите рыбу, какъ выше сказано; послѣ двухъ съ половиною часоваго кипяченія, развяжите ее, снимите шпикъ, помажьте рыбу топленнымъ сливочнымъ масломъ, смѣшаннымъ съ шестью яичными желтками, и сверху засыпьте тертымъ хлѣбомъ съ пятою долею тертаго сыра пармезана, который сверху полейте немного топленнымъ масломъ; опять положите рыбу въ кострюлю, поставьте въ духовую печь, или на крышку ея наложите горячихъ углей, такъ чтобъ рыба хорошенько подрумянилась; вынувъ рыбу и давъ жидкости стечь, положите на блюдо, вокругъ налейте соусъ итальянскій или поаврадъ, въ который прибавьте третью часть рыбьяго отвара съ примѣсью сливочнаго масла. Соусъ подайте также отдѣльно въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ ОСЕТРИНЫ ПО АНГЛІЙСКИ.

Grosse pièce d'esturgeon à l'anglaise.

Приготовьте, сварите и положите рыбу на блюдо, по вышеописаннымъ правиламъ, потомъ полейте ее соусомъ на маслѣ а ла лагипьеръ, въ который положите мясо крупнаго гомара, разрѣзанное на мелкіе квадраты.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ ОСЕТРИНЫ ПО РУССКИ.

Grosse pièce d'esturgeon à la russe.

Приготовьте, сварите и положите рыбу на блюдо, по правиламъ, какъ выше сказано, въ статьѣ осетрина по голландски; подавайте съ двумя соусниками соуса, приготовленнаго по русски.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ ОСЕТРИНЫ А ЛА РОМУЛУСЪ.

Grosse pièce d'esturgeon à la Romulus.

Выбравъ рыбу, вычистите и вымойте ее, дайте водѣ стечь, снимите кожу, не вредя мясу, сверху и снизу обсыпьте мелкою солью; часъ спустя, вымойте снова, дайте водѣ стечь, перевяжите, положите на рѣшетку и опустите въ кастрюлю; сверху положите эссенцію, составленную слѣдующимъ образомъ: очистите и изрѣжьте четыре моркови и столько же луковицъ, двѣ корзинки шампиньоновъ, петрушки, чеснока, два лавровыхъ листа, немного тиміану, ба-
*

зиликъ, четыре головки гвоздики, щепоть тертаго мускатнаго орѣха, крупнаго перцу, соли и два стакана прованскаго масла; дайте подрумяниться на умѣренномъ огнѣ, мѣшая жидкость деревянной ложкой; прибавьте двѣ большія ложки консоммѣ и дайте кипѣть потихоньку полтора часа; послѣ этого протрите и процѣдите сквозь сито. Эссенціею полейте рыбу, которую приправьте солью, толченымъ перцемъ, тертымъ мускатнымъ орѣхомъ; возьмите дна лимона, нарѣжьте ихъ кружками, но безъ зеренъ, и положите сверху рыбы; прибавьте бутылку шампанскаго; закройте жаровню и поставьте на огонь, когда закипитъ, то положите углей снизу и сверху, послѣ этого рыба должна кипѣть тихонько, но постоянно два часа; въ это время надо поливать рыбу каждые четверть часа; когда же подавать, то процѣдите отваръ и послѣ дайте ему осадиться до полуглассѣ; половину положите въ соусъ, приготовленный по римски (см. главу VI четвертой части); во время его кипѣнія, прибавьте сливочнаго масла, сколько нужно, чтобъ придать хорошій вкусъ. Развяжите рыбу, положите ее на блюдо, облейте соусомъ и подавайте. Соусъ долженъ быть въ отдѣльномъ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ ОСЕТРА ПО НЕАПОЛИТАНСКИ.

Grosse pièce d'esturgeon à la Neapolitaine.

Очистите, приготовьте и сварите рыбу, какъ выше описано; процѣдите отваръ; дайте ему осадиться; половину влейте въ соусъ приготовленный по неаполитански (см. главу шестую четвертой части); потомъ снимите съ огня, прибавьте сливочнаго масла, сколько нужно, чтобъ придать

вкусъ велуте; развяжите и положите рыбу на блюдо, облейте половиной соуса, а другую половину подавайте въ соусникъ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ ОСЕТРА ПО СИЦИЛІЙСКИ.

Grosse pièce d'esturgeon à la Sicilienne.

Очистивъ, приготовивъ и сваривъ рыбу, положите ее на блюдо, какъ сказано въ статьѣ осетрина а ла Ромулусъ, дайте отвару осѣсться, половину влейте въ кипящій соусъ по сицилійски, (см. главу VI четвертой части), снимите съ огня, въ соусъ положите сливочнаго масла, чтобъ придать вкусъ велуте; половину вылейте на блюдо, а рыбу положите сверху, гласируйте ее и подавайте. Соусъ долженъ быть отдѣльно въ соусникъ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ ОСЕТРИНЫ ПО МИЛАНСКИ.

Grosse pièce d'esturgeon à la milaneise.

Приготовьте и сварите эту рыбу, какъ сказано въ статьѣ «осетрина а ла Ромулусъ»; осадите отваръ, процѣдите и половину влейте въ кипящій соусъ, приготовленный по милански, (см. главу VI четвертой части); потомъ, снявъ съ огня, прибавьте полъ-фунта сливочнаго масла, половину вылейте на блюдо, развяжите и положите туда же рыбу, гласированную отваромъ. Соусъ подавайте отдѣльно.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ ОСЕТРИНЫ ПО ФЛОРЕНТИНСКИ.

Grosse pièce d'esturgeon á la Florentine.

Дѣйствуйте во всемъ, какъ сказано въ статьѣ «осетрина а ла Ромулъ»; осадивъ отваръ, половину влейте въ кипящій соусъ а ла флорентинъ; снявъ съ огня, прибавьте полъ фунта сливочнаго масла и смѣшайте хорошенько; половину вылейте на блюдо; сверху положите рыбу, гласированную отваромъ. Соусъ подайте отдѣльно.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ ОСЕТРИНЫ ПО ПЬЕМОНТСКИ.

Grosse pièce d'esturgeon á la piémontaise.

Дѣйствуйте во всемъ, какъ сказано въ статьѣ «осетрина а ла Ромулъ». Осадивъ отваръ, половину влейте въ кипящій соусъ, приготовленный по пьемонтски (см. главу VI четвертой части); снявъ съ огня, прибавьте полъ-фунта сливочнаго масла; половину вылейте на блюдо, сверху положите гласированную рыбу. Соусъ подавайте отдѣльно.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ ОСЕТРИНЫ ПО ПОРТУГАЛЬСКИ.

Grosse pièce d'esturgeon à la portugaise.

Приготовивъ и сваривъ рыбу, какъ сказано въ статьѣ «осетрина а ла Ромулъ», облейте ее кипящимъ португаль-

скимъ соусомъ (см. главу VI четвертой части); прибавьте въ этотъ соусъ половину рыбнаго отвара, полъ-фунта сливочнаго масла и лимоннаго соку. Соусъ подавайте также отдѣльно.

Примѣчаніе.

Я описалъ семь способовъ приготовленія осетра; разница между ними только въ соусахъ. Слѣдовательно, достаточно описать одинъ способъ, при чемъ нужно только упомянуть названія соусовъ, употребляемыхъ при каждомъ способѣ.

О ТУНЦѢ.

Du Thon.

Тунець—рыба морская, онъ появляется у нашихъ береговъ, во время преслѣдованія макрели, которою питается. Ловля этой рыбы весьма значительна у всѣхъ береговъ южной Франціи и въ особенности въ Ліонскомъ заливѣ: Г. Марсель ведетъ значительный торгъ соленымъ маринованнымъ тунцемъ. Нѣжнѣйшія части этой рыбы—головная и брюшная. Тунець бываетъ огромной величины; у береговъ Сардиніи попадались тунцы вѣсомъ до тысячи двухъ сотъ фунтовъ; ихъ ловятъ тамъ до сорока пяти тысячъ ежегодно. Свѣжій тунець очень вкусенъ; мясо его похоже на телячье, но оно очень жирно, и потому трудно для пищеваренія; вообще до свѣжаго мяса тунца мало найдется

охотниковъ. Свѣжихъ тунцовъ готовятъ также, какъ и осетрину, а потому объ этой рыбѣ я не буду здѣсь распространяться, и какъ тунецъ преимущественно употребляется маринованный, при закускахъ, то я поговорю объ этой рыбѣ при описаніи антрé.

ГЛАВА IX.

О крупныхъ частяхъ камбалы.

СОДЕРЖАНІЕ. Камбала а ла Кольбертъ; тоже по шотландски; тоже а ла монгофье; тоже а ла перигоръ; тоже а ла жанлисъ; тоже фаршированная и гласированная въ печи; тоже по польски; тоже а ла калькута; тоже фаршированная о гратенъ; тоже а ла Помпадуръ; тоже мателотъ по нормандски; тоже мателотъ по русски; тоже мателотъ по парижски; тоже жереная по маршальски; тоже а ла виллероа; тоже по германски; тоже по вѣиски, тоже по венгерски; тоже жареная съ сюпремъ; тоже по англійски; тоже по голландски; тоже по венеціански; тоже по парижски; тоже по рыбацки, тоже а ла женоазъ; тоже а ла субизъ; тоже а ла провансаль.

Примѣчаніе.

Камбала рыба морская, и одна изъ лучшихъ, какія ловятся по берегамъ Нормандіи, а въ особенности въ Дьеппѣ.

Она отличается отъ той, которая ловится у береговъ Фландріи;—у послѣднихъ спина сине-аспиднаго цвѣта, нормандскія же имѣютъ спину желтоватую; кожа на брюхѣ совершенно бѣлая и только съ небольшимъ оттѣнкомъ цвѣта асида. Камбала изъ тѣхъ морскихъ рыбъ, которыя весьма

долго сохраняются и не подвергаются порчѣ. Въ Парижѣ она бываетъ лучше, нежели въ мѣстахъ, гдѣ ловится, потому что тамъ она слишкомъ свѣжа, а для лучшаго вкуса она должна полежать три или четыре дня, и тогда только мясо ея пріобрѣтаетъ настоящій вкусъ. Наилучшая камбала ловится на мысѣ Доброй Надежды. Въ Парижѣ рыбу эту можно получать во всякое время года. Мясо ея бѣло, вкусно и питательно; рыба эта готовится разнообразно, ее можно подать во всякомъ видѣ, какой вздумаетъ дать ей поварь.— Ея филеи съ трюфелями и корнишонами служатъ для украшенія крупныхъ частей и антре; камбала подается по большей части жареною и въ антре. Я не знаю другой рыбы, которая была бы въ большемъ употребленіи, и мясо которой было бы вкуснѣе и полезнѣе мяса камбалы, послѣднее питательно и легко для пищеваренія, его можно употреблять во всякомъ возрастѣ. Камбала бываетъ до двухъ съ половиной футъ длиною, и та, которая неслишкомъ толста, вкуснѣе.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАМБАЛЫ А ЛА КОЛЬБЕРТЬ.

Grosse pièce de soles à la Colbert.

Свѣжесть камбалы узнается по бѣлизнѣ ея кожи, по блеску глазъ, по розоватому цвѣту жабръ и твердости подъ пальцами. Выбравъ двѣ большія камбалы, выньте жабры, очистите, вымойте хорошенько и, давъ водѣ стечь, снимите кожу: для этого положите рыбу на салфетку и кончикомъ ножа захватите кожу отъ хвоста; лѣвой рукой придерживайте хвостъ, а правой потихоньку заворачивайте кожу, это по-

вторите три раза. Камбалу прежде подавали съ кожею; но съ тѣхъ поръ, какъ я побывалъ въ Англіи, я принялъ за правило, никогда не подавать ее такимъ образомъ; при моемъ способѣ, мясо рыбы пріобрѣтаетъ совершенно иной вкусъ, а на столѣ—несравненно лучшій видъ.

Приготовивъ такимъ образомъ двѣ камбалы, вымойте ихъ, дайте водѣ стечь, оботрите, подстригите хорошенько во кругъ ножницами, отрѣжьте головы, со всѣми частями, прилегающими къ жабрамъ; посыпьте солью, перцомъ, выжмите на нихъ сокъ изъ лимона, положите на нихъ одну луковичу, нарѣзанную кольцами, немного рубленой петрушки, лавроваго листа и немного тиміану; потомъ положите рыбъ на блюдо; каждые полчаса натирайте ихъ хорошенько упомянутой приправой; а спустя два часа, снимите весь лукъ и ароматы; потомъ сдѣлайте у рыбъ надрѣзы сверху и снизу, отъ головы къ хвосту, по большой кости; помочите ихъ въ молоко, и давъ жидкости стечь, обсыпьте мукою; взболтавъ, какъ для яичницы, шесть яицъ съ солью, обмокните рыбъ, дайте стечь и положите на тонкій пластъ хлѣбной мякоти, въ которую прибавьте столовую ложку тертаго пармезана; послѣ того ножемъ проведите по надрѣзамъ, сверху и снизу, для того, чтобъ рыбы лучше изжарились; передъ тѣмъ, какъ подавать, приготовьте горячее масло въ овальной сковородѣ, которая должна быть наполнена имъ до половины, и въ ней изжарьте рыбъ; для этого положите ихъ на дно сковороды на желѣзной рѣшеткѣ, имѣющей форму, одинаковую со сковородой; когда рыбы станутъ подрумяниваться, снимите ихъ съ огня и отставьте на уголъ плиты, чтобъ они жарились умѣренно и ровно, а черезъ четверть часа поставьте снова на огонь, чтобъ окончательно поджарились; на поверхности рыбъ должна образоваться твердая корка. Вотъ почти вся теорія жаренья рыбъ. Для камбалы достаточно двад-

цати или двадцати пяти минутъ жаренья; снявъ кострюлю съ огня, выньте изъ нея рѣшето съ рыбою и поставьте на луженое блюдо, потомъ снимите рыбъ, дайте жидкости стечь, потомъ вырѣжьте осторожно филеи, чтобъ не развалились, сперва положите на блюдо нижніе филеи и каждый облейте соусомъ метръ-д'отель (изъ полуфунта сливочнаго масла), приготовленнымъ по правиламъ, (см. четвертую часть: описаніе малыхъ соусовъ на маслѣ); потомъ положите на нихъ другіе филеи такъ, чтобъ камбалы приняли первоначальный свой видъ; вокругъ положите полу-глассѣ изъ рыбы или изъ кореньевъ, и подавайте. Въ соусникѣ можно подать отдѣльно соусъ метръ-д'отель изъ одного топленнаго сливочнаго масла.

Примѣчаніе.

Нѣкоторые повара дѣлаютъ надрѣзъ только на спинѣ камбалы, и когда она изжарится, то съ осторожностію вырѣзаютъ оба верхніе филея, и вынувъ потомъ главную кость, опять даютъ рыбѣ настоящій видъ, положить ее на блюдо и гарнируютъ также соусомъ метръ-д'отель.

Этотъ способъ хорошъ, но я предпочитаю камбалу, разрѣзанную на четыре филея, этотъ послѣдній способъ удобнѣе для подачи къ столу; кромѣ того, я прибавилъ полу-глассѣ въ соусъ, чтобъ придать ему болѣе вкуса.

Вотъ еще способъ жарить камбалу: вываляйте ее сперва въ мукѣ, снявъ съ нее маринадъ, которымъ она была приправлена, потомъ помочите въ молоко, вынувъ, дайте жидкости стечь, и снова вывалявъ въ мукѣ, жарьте, какъ указано выше. Эти способы общеупотребительны, но я предпочитаю способъ жаренья въ хлѣбной мякоти.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАМБАЛЫ ПО ШОТЛАНДСКИ.

Grosse pièce de soles à l'ecossaise.

Приготовивъ и сжаривъ двѣ камбалы, какъ выше описано, вырѣжьте филеи, положите ихъ на блюдо, придавъ имъ первоначальную форму, и полейте ихъ соусомъ изъ гомара (см. главу V четвертой части); вокругъ положите картофелю, варенаго въ водѣ съ солью и наръзаннаго въ видѣ оливокъ; половину соуса должно подать отдѣльно въ соусникѣ.

Примѣчаніе.

Къ жаренымъ камбаламъ можно также подавать соуса: венеціанскій, голландскій, весенній равиготь, соусъ съ шампиньонами, соусъ à la Перигье и по итальянски.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАМБАЛЫ А ЛА МОНГОФЬЕ.

Grosse pièce de soles à la Mongoffier.

Приготовьте и маринуйте двѣ камбалы, какъ показано въ первой статьѣ этой главы; оботрите ихъ хорошенько, положите на подслоенный листъ овальной рыбной кастрюли, величины соразмѣрной съ камбалами; положите во всю длину рыбъ фаршъ изъ корюшекъ съ эссенціею изъ шампиньоновъ, толщиною въ одинъ дюймъ; пригладьте его ножомъ, помоченымъ въ теплой водѣ; положите сверху, въ видѣ розетокъ, по сотнѣ раковыхъ шеекъ на каждую камбалу; опустите въ кастрюлю (подобная кастрюля рѣдко находится на

кухняхъ); вокругъ рыбы налейте бутылку сотерну, полъ-фунта сливочнаго масла, въ которое положено немного соли, перцу и тертаго мускатнаго орѣха; поставьте кипѣть на сильный огонь, рыбу поливайте нѣсколько разъ отваромъ; покройте толстою слоеною бумагою; переставьте кастрюлю на умѣренный огонь, такъ чтобъ кипѣло тихо, но постоянно; положите угольевъ на крышку кастрюли; каждая десять минутъ поливайте рыбу отваромъ; черезъ полъ-часа выньте ихъ, дайте жидкости стечь, положите ихъ на блюдо и поставьте въ духовую печь; отваръ осадите на сильномъ огнѣ до полу-гляссé (снявъ хорошенько жиръ); половину влейте въ соусъ, приготовленный по французски (см. главу V четвертой части), въ который прибавьте пятьдесятъ маленькихъ шампиньоновъ; послѣ того снимите съ огня и прибавьте четверть фунта раковаго масла и осьмушку фунта сливочнаго масла; камбалъ гарнируйте филеями корюшекъ съ трюфелями, и подавайте съ соусомъ въ отдѣльномъ соусникѣ. Камбалу, приготовленную такимъ образомъ, я подалъ въ первый разъ у маркиза Лондондерри.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАМБАЛЫ А ЛА ПЕРИГОРЪ.

Grosse pièce de soles à la perigord.

Приготовьте и маринуйте двѣ камбалы, какъ выше описано. Спустя часъ, дайте жидкости стечь, оботрите рыбъ; поверхность ихъ покройте, въ одинъ дюймъ толщиною, фаршемъ изъ корюшекъ, съ примѣсью одного мелко нарубленнаго трюфеля; смажьте яичными бѣлками, посыпьте сверху мелкоизрубленными трюфелями, такъ чтобы закрыть всю поверхность камбалы; положите на подслоеный листъ упомя-

нутой выше рыбной кастрюли; влейте полъ-бутылки шампанскаго, положите полъ-фунта сливочнаго масла, немного соли, перцу и тертаго мускатнаго орѣха; поставьте кипѣть на самый сильный огонь; потомъ переставьте на умѣренной огонь, чтобы продолжалось кипѣнье потихоньку, но постоянно; каждая десять минутъ поливайте отваромъ; положите также каленыхъ углей и сверху; черезъ полъ-часа выньте рыбы, и положивъ на блюдо, поставьте въ духовую печь; снимите жиръ съ отвара и осадите до полу-глассѣ; половину этаго глассѣ положите въ соусъ а ла режансъ (см. главу VI четвертой части) въ который прибавьте четверть фунта сливочнаго масла и трюфелей, слѣдующихъ, къ этому соусу (см. главу XII гарниръ изъ трюфелей а ла режансъ); половину этаго соуса налейте на рыбы; вокругъ гарнируйте ихъ молоками карповъ, приготовленными по правиламъ; остальной соусъ подавайте отдѣльно въ соусникѣ.

Примѣчаніе.

Камбалы, приготовленныя такимъ образомъ, я подалъ въ первый разъ въ Парижѣ, у княгини Б***.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАМБАЛЫ А ЛА ЛОНДОНДЕРРИ.

Grosse pièce de soles à la Londonderry.

Приготовивъ и замариновавъ двѣ камбалы (см. первую статью этой главы), снимите съ нихъ приправу черезъ часъ, оботрите хорошенько, покройте ихъ совсѣмъ фаршемъ изъ корюшекъ на раковомъ маслѣ, толщиною въ дюймъ (см.

первую часть сего сочиненія); пригладьте ножемъ, положите осторожно на подслоеный листъ рыбной кастрюли, въ которую и опустите ихъ, влейте полъ-бутылки сотерну, положите полъ-фунта сливочнаго масла, немного соли, перцу и тертаго мускатнаго орѣха; поставьте кипѣть на самый сильный огонь; поливайте рыбы отваромъ; потомъ отставьте на умѣренный огонь, чтобъ кипѣло потихоньку, но постоянно, цѣлыхъ три часа; положите углей и сверху; каждая десять минутъ поливайте; выложите рыбу на блюдо, а отваръ осадите на огнѣ, снявъ сперва весь жиръ; половину отвара влейте въ рагу сюпремъ; прибавьте туда четверть фунта сливочнаго масла; половиною этого соуса облейте рыбы, а другую половину подайте отдѣльно въ соусникѣ.

Въ первый разъ я подалъ приготовленную такимъ способомъ камбалу въ Вѣнѣ, у маркиза Лондондерри.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАМБАЛЫ А ЛА ЖАНЛИСЪ.

Grosse pièce de soles à la Genlis.

Приготовивъ и замариновавъ рыбу, какъ указано въ первой статьѣ сей главы, черезъ часъ оботрите, срѣжьте верхніе два филея; снимите главную кость, не вредя мясу, т. е. чтобы оба филея были нераздѣльно вмѣстѣ; положите на блюдо, покройте фаршемъ изъ корюшекъ (см. первую часть сего сочиненія) пригладьте ножемъ, смоченнымъ теплой водою. Послѣ этаго положите обѣ камбалы на подслоеный листъ рыбной кастрюли, въ которую и опустите ихъ; влейте полъ-бутылки шабли и полъ-фунта сливочнаго масла, немного соли, перцу и тертаго мускатнаго орѣха; поставьте

кипѣть на сильный огонь; какъ только начнетъ кипѣть, оставьте на умѣренный огонь, чтобы кипѣло тихо, но постоянно; каждая десять минутъ поливайте отваромъ. Поль-часа спустя, снимите съ огня, дайте жидкости стечь, и облейте ихъ соусомъ бешамель; положите опять въ отваръ, поставьте на огонь и положите горячихъ углей сверху, чтобы бешамель подрумянился; послѣ того выньте рыбъ, и давъ стечь жидкости, положите ихъ на блюдо, а потомъ поставьте въ духовую печь; снимите жиръ, поставьте отваръ на огонь, чтобъ осадился до полу-гляссé; половину этого отвара положите въ соусъ бешамель съ шампиньонами (см. главу V четвертой части); прибавьте четверть фунта сливочнаго масла; одну часть налейте вокругъ камбалы, а другую подавайте отдѣльно въ соусникѣ.

**КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАМБАЛЫ, ФАРШИРОВАННАЯ И ГЛАССИ-
РОВАННАЯ ВЪ ПЕЧИ.**

Grosse pièce de soles farcie et glacée au four.

Приготовьте и замаринуйте двѣ камбалы, какъ указано въ первой статьѣ сей главы; фаршируйте, также какъ указано, послѣ положите на подслоеный листъ рыбной кастрюли, въ которую опустите ихъ, налейте полъ-бутылки хорошаго сотерну; положите полъ-фунта сливочнаго масла, немного соли, перцу, и мускатнаго орѣха, поставьте на огонь; какъ закипитъ, переставьте на умѣренный огонь, чтобъ кипѣло тихо, но постоянно; положите угольевъ сверху; каждая десять минутъ поливайте отваромъ, а черезъ три четверти часа снимите съ огня, отваръ осадите на огонь;

облейте имъ рыбъ и поставьте ихъ въ духовую печь минутъ на пять; снова ихъ глассируйте, а потомъ положите на блюдо, съ фаршемъ и голландскимъ соусомъ сюпремъ (см. главу V четвертой части), съ примѣсью половины отвара и четвертью фунта сливочнаго масла; остальной соусъ подавайте отдѣльно, въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАМБАЛЫ ПО ПОЛЬСКИ.

Grosse pièce de soles à la polonaise.

Приготовьте и замаринуйте двѣ камбалы, какъ указано, (см. камбала жареная а ла Кольберъ); срѣжьте оба филея и выньте главную кость, гарнируйте внутренность фаршемъ изъ корюшекъ на анчоусовомъ маслѣ (см. первую часть), вставьте филеи на мѣста, покройте фаршемъ и пригладьте ножемъ по правиламъ; положите рыбъ на жирно-подслоенномъ листѣ рыбной кастрюли, и опустите въ кастрюлю; влейте полъ-бутылки рейнъ-вейну, положите полъ-фунта сливочнаго масла, соли, перцу и тертаго мускатнаго орѣха; поставьте варить на умѣренный огонь на три четверть часа, поливайте почаще; потомъ, снявъ жиръ съ отвара, осадите его до глассѣ; глассируйте камбалы; поставьте ихъ въ духовую печь, чтобъ засушить глассѣ; выложите на блюдо и глассируйте ихъ снова, украсьте, въ видѣ пальмъ, филе изъ налимовъ съ трюфелями, поджаренными въ маслѣ; вокругъ полейте соусомъ режансъ, въ который прибавьте половину глассѣ и четверть фунта сливочнаго масла; этотъ же соусъ подайте отдѣльно въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАМБАЛЫ А ЛА КАЛЬКУТТА.

Grosse pièce de soles à la calcutta.

Приготовивъ и замариновавъ двѣ большія камбалы, по правиламъ, (см. первую статью сей главы) дайте жидкости стечь; оботрите, вырѣжьте филеи, выньте кости, гарнируйте фаршемъ изъ корюшекъ, въ который прибавьте самую малость шафраннаго настоя, такъ чтобъ только чуть чуть подцвѣтитъ, положите щепоть каенскаго перцу; покройте потомъ камбалы тѣмъ же фаршемъ; поставьте варить въ малосольной водѣ, и чтобъ кипѣли, но какъ можно тише, въ теченіи сорока пяти минутъ; выньте ихъ вмѣстѣ съ листомъ, дайте водѣ стечь, положите на блюдо и облейте половиною соуса карикъ по индійски, въ который прибавьте четверть фунта сливочнаго масла и четыре карзиночки шампиньоновъ; остальной соусъ подайте отдѣльно въ соусникѣ.

Примѣчаніе.

Камбалы, приготовленныя такимъ образомъ, очень нравятся индѣйцамъ и американцамъ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАМБАЛЫ, ФАРШИРОВАННАЯ О ГРАТЕНЪ.

Grosse pièce de soles farcie au gratin.

Приготовьте и замаринуйте двѣ камбалы, какъ указано въ статьѣ жареная камбалы а ла Кольберъ (см. эту статью

*

въ началѣ сей главы); покройте ихъ фаршемъ изъ корюшекъ и сварите въ полубутылкѣ шабли; прибавьте четверть фунта сливочнаго масла, соли, перцу и тертаго мускатнаго орѣха; дайте кипѣть потихоньку сорокъ пять минутъ, поливая почаще; потомъ посыпьте ихъ тертымъ хлѣбомъ, который полейте топленымъ сливочнымъ масломъ; поставьте опять кипѣть, положивъ угольевъ сверху и снизу; выложите осторожно на блюдо, осадите отваръ на половину и смѣшайте его съ итальянскимъ бѣлымъ соусомъ. Третью часть этого соуса подайте отдѣльно въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАМБАЛЫ А ЛА ПОМПАДУРЪ.

Grosse pièce de soles à la Pompadour.

Приготовьте, замаринуйте, фаршируйте и сварите камбалы по вышеписанному способу; двадцать минутъ спустя, дайте водѣ стечь; облейте ихъ англійскимъ соусомъ (четыре фунта сливочнаго масла, пять яичныхъ желтковъ, соль, перецъ и тертый мускатный орѣхъ), въ который насыпьте мелкой мякоти хлѣба, смѣшанной съ пармезаномъ; пригладьте ножомъ и облейте немного топленымъ сливочнымъ масломъ; поставьте въ духовую печь, или покройте крышу раскаленными углями, чтобъ поджарилась поверхность; потомъ выложите на блюдо, снимите жиръ съ отвара, который осадите на половину; часть положите въ соусъ а ла паризіенъ съ примѣсью четверти фунта сливочнаго масла (соусъ а ла паризіенъ см. шестую главу третьей части: *описание малыхъ соусовъ*); соусомъ облейте рыбы; другую часть соуса подавайте отдѣльно въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАМБАЛЫ МАТЕЛОТЬ ПО НОРМАНДСКИ.

Grosse pièce de soles en matelotte à la normande.

Приготовивъ и замариновавъ по правиламъ двѣ камбалы, снимите приправу; вырѣжьте верхніе филеи и выньте кость, гарнируйте внутренность метръ-д'отель изъ четверти фунта сливочнаго масла, положите обѣ камбалы на листъ рыбной кастрюли; опустите ихъ въ кастрюлю, налейте полбутылки бѣлаго вина; поставьте кипѣть; положите соли, перцу, тертаго мускатнаго орѣха и лимоннаго соку; должно кипѣть потихоньку; положите углей сверху; поливайте почаще; спустя тридцать пять минутъ, выложите рыбы на блюдо; осадите отваръ на огнѣ, процѣдите сквозь сито и влейте въ рагу по нормандски (см. тринадцатую главу четвертой части *описаніе рагу*); половиною рагу облейте рыбу, вокругъ положите пятнадцать крутоновъ, жаренныхъ въ маслѣ и глассированныхъ; остальной рагу подавайте въ соусникѣ отдѣльно.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАМБАЛЫ МАТЕЛОТЬ А ЛА РУАНЕЗЪ.

Grosse pièce de soles en matelotte à la rouannaise.

Приготовьте, какъ вышеописано, двѣ камбалы; положивъ на блюдо, облейте ихъ рагу, указаннымъ въ XII главѣ четвертой части; прибавьте туда осаженнаго отвару; положите вокругъ двѣнадцать крутоновъ, какъ вышесказано; тотъ же рагу подайте отдѣльно въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАМБАЛЫ МАТЕЛОТЬ А ЛА ПАРИЗИЕНЪ.

Grosse pièce de soles en matelotte à la parisienne.

Приготовивъ, замариновавъ, нафаршировавъ и сваривъ двѣ большія камбалы, какъ указано въ статьѣ камбалы а ла жанлисъ, положите ихъ на блюдо; снимите жиръ съ отвара, который осадите до половины; часть отвара положите въ постный рагу мателоть на шампанскомъ (см. главу XIII четвертой части); положите туда четверть фунта сливочнаго масла, немного перцу, тертаго мускатнаго орѣха и лимоннаго соку; облейте камбалы; кругомъ гарнируйте ихъ крупными, глассированными раками, сверхъ которыхъ положите филей наливовъ съ трюфелями, приготовленные такъ какъ тѣ, которые кладутся на яйца въ кастрюляхъ съ рисомъ. Остатокъ рагу подайте отдѣльно въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАМБАЛЫ ЖАРЕНОЙ А ЛА МАРЕШАЛЬ.

Grosse pièce de soles, grillée à la maréchal.

Приготовьте, манируйте и изжарьте двѣ большія камбалы, какъ указано въ статьѣ камбала а ла кольбертъ; когда остынутъ, покройте топленнымъ соленнымъ сливочнымъ масломъ, съ примѣсью шести протертыхъ яичныхъ желтковъ; положите камбалы на хлѣбную мякоть, смѣшанную съ тертымъ пармезаномъ; нажмите ее на камбалы, и придавъ имъ хорошую форму, облейте немного теплымъ топленнымъ масломъ; за двадцать минутъ до подачи, положите на рашпоръ, натертый прованскимъ масломъ, поставьте на самый

умѣренный огонь; наблюдайте, чтобъ хорошо подрумянились; переверните рыбы и жарьте другую сторону; выложите на блюдо и вокругъ налейте соусу а ла ришелье (см. главу VI четвертой части), или венеціанскимъ соусомъ, или же метръ-д'отель, прибавивъ, во всякомъ случаѣ, въ соусъ четверть фунта сливочнаго масла, немного желе и лимоннаго соку.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАМБАЛЫ А ЛА ВИЛЛЕРОА.

Grosse pièce de soles à la Villeroy.

Приготовьте, маринуйте и изжарьте двѣ большія камбалы, какъ указано въ статьѣ камбалы а ла кольберъ (см. въ началѣ сей главы); когда они остынутъ, снимите всѣ подрумянившіяся части; гласируйте ихъ, четверть часа спустя, покройте ихъ сверху и снизу шпажковымъ соусомъ (см. описаніе маленькихъ соусовъ); оберните ихъ самымъ тонкимъ слоемъ хлѣбной мякоти; пригладьте ножемъ, придавъ камбаламъ красивую форму; обмокните ихъ въ яичные желтки, сбитые какъ для яичницы; дайте стечь; опять покройте хлѣбной мякотью съ примѣсью тертаго пармезана; снова поправивъ рыбы, придайте имъ хорошую форму; потомъ, передъ тѣмъ, какъ подавать, положите на сковородномъ рашпорѣ, въ кипящій жиръ (см. первую статью сей главы), когда онѣ хорошенько подрумянятся, дайте жиру стечь, положите, на изящно сложенной салфеткѣ, на блюдо; подавайте съ соусомъ весенній равиготь, или съ соусомъ и рагу съ ракушками.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАМБАЛЫ ПО ГЕРМАНСКИ.

Grosse pièce des soles à la germanique.

Приготовивъ и замариновавъ по правиламъ двѣ большія камбалы (см. первую статью сей главы), посыпьте ихъ сверху и снизу мелкой солью; часъ спустя, вымойте ихъ нѣсколько разъ; давъ водѣ стечь, оботрите ихъ; положите ихъ на подслоенный листъ рыбной кастрюли, обсыпьте перцомъ и тертымъ мускатнымъ орѣхомъ, положите на нихъ тонкіе кружечки лимона безъ зеренъ, немного рубленого эшалота и двѣ большія петрушки, очищенные и рѣзанные, какъ для жульенъ; посыпьте сверху немного крупнаго перцу, покройте кастрюлю и поставьте варить на умѣренный огонь. Двадцать пять минутъ спустя, посмотрите, если камбалы твердоваты подъ рукой, значить они сварены; тогда положите ихъ, на изящно сложенной салфеткѣ, на блюдо: выньте эшалотъ и часть петрушки и положите ихъ въ маленькую кастрюлю: въ рыбную кастрюлю влейте двѣ большія ложки кипящаго консоммѣ, чтобъ извлечь всю рыбную эссенцію; перелейте это въ маленькую кастрюлю съ эшалолами и петрушкой; процѣдите эссенцію сквозь сито и подавайте въ соусникѣ.

Примѣчаніе.

Камбалы, приготовленные такимъ родомъ, подаются холодныя или чуть теплыя, также и соусъ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАМБАЛЫ ПО ВѢНСКИ.

Grosse pièce de soles à la viennoise.

Приготовьте двѣ большія камбалы, какъ выше описано, потомъ снимите лимонъ, эшалотъ и петрушку, положите половину въ маленькую кастрюлю; камбалы выложите на блюдо и поставьте въ духовую печь; на листъ и въ рыбную кастрюлю налейте двѣ большія ложки консоммё, чтобъ извлечь рыбную эссенцію; перелейте ее въ маленькую кастрюлю, поставьте кипѣть, прибавивъ четверть фунта сливочнаго масла и двѣ столовыя ложки муки; когда соусъ сгустится, прибавьте въ него немного тертаго мускатнаго орѣха, и процѣдивъ сквозь сито, смѣшайте съ голландскимъ соусомъ сюпремъ (см. главу V четвертой части); прибавьте столовую ложку рубленой и бланшированной петрушки; одной половиной соуса облейте камбалы, а другую подайте отдѣльно въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАМБАЛЫ ПО ВЕНГЕРСКИ.

Grosse pièce de soles à la hongrois.

Приготовивъ и сваривъ двѣ большія камбалы, какъ указано въ статьѣ камбалы по германски, снимите всю приправу, положите рыбъ на блюдо; въ рыбную кастрюлю влейте большую ложку кипящаго консоммё, чтобъ извлечь рыбную эссенцію, осадите отваръ на большомъ огнѣ до полу-гласе, процѣдите сквозь сито, положите въ маленькую кастрюлю, съ соусомъ изъ щукъ на рейнвейнѣ (см. главу

VI четвертой части, *описаніе малыхъ соусовъ*, въ который прибавьте шесть дюжинъ устрицъ, приготовленныхъ по правиламъ, сорокъ маленькихъ шампиньоновъ, четверть фунта сливочнаго масла и немного тертаго мускатнаго орѣха; этотъ рагу не надо уже кипятить, въ противномъ случаѣ устрицы будутъ красны и теряютъ вкусъ; половиною этого рагу облейте камбалы, другую половину подайте отдѣльно въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАМБАЛЫ, ЖАРЕНАЯ СЪ СЮПРЕМЪ.

Grosse pièce de soles, grillé au suprême.

Приготовивъ и замариновавъ двѣ камбалы, въ маринадъ прибавьте двѣ ложки прованскаго масла, какъ указано въ первой статьѣ сей главы; дайте жидкости стечь: смажьте рыбъ хорошенько прованскимъ масломъ и положите на вымазанный рашпоръ; поставьте на умѣренный, но постоянный огонь. Когда рыбы хорошенько подрумянятся, переверните ихъ на другую сторону и продолжайте жарить; жаренье должно продолжаться полъ-часа, всегда на постоянномъ огнѣ.

Когда камбалы сжарятся, положите ихъ на блюдо и облейте постнымъ рагу съ сюзпремъ (см. главу VII четвертой части, *описаніе рагу*), часть рагу подайте отдѣльно.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАМБАЛЫ ПО АНГЛІЙСКИ.

Grosse pièce de soles á l'anglaise.

Приготовивъ и снявъ кожу съ двухъ большихъ камбалъ (см. первую статью сей главы), помочите ихъ въ свѣжей

водѣ, и за полчаса до подачи, сварите ихъ въ кипяткѣ съ солью; вынувъ ихъ, дайте водѣ стечь, положите на хорошо сложенной салфеткѣ и на блюдо, вокругъ гарнируйте картофелемъ, варенымъ въ соленой водѣ и наръзаннымъ въ видѣ оливокъ; украсьте четырьмя букетами петрушки, и подавайте съ соусомъ изъ гомаровъ (см. главу V четвертой части, *описаніе маленькихъ соусовъ*), въ который прибавьте немного желе, сливочнаго масла, соли, перцу, тертаго мускатнаго орѣха или лимоннаго соку. Соусъ подайте въ двухъ соусникахъ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАМБАЛЫ ПО ГОЛЛАНДСКИ.

Grosse pièce de soles à la hollandaise.

Приготовьте и сварите въ соленой водѣ двѣ большія камбалы, какъ выше показано; положите ихъ на блюдо и подавайте. Въ соусникѣ подайте соусъ изъ топленнаго масла, съ примѣсью соли, перца, тертаго мускатнаго орѣха и лимоннаго соку.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАМБАЛЫ ПО ВЕНЕЦІАНСКИ.

Grosse pièce de soles à la venitienne.

Приготовивъ и очистивъ по правиламъ двѣ большія камбалы (см. статью первую сей главы), сварите ихъ въ соленой водѣ, какъ описано въ статьѣ—камбалы по англійски; дайте водѣ стечь, положите рыбу на блюдо, облейте венеціанскимъ соусомъ, въ который прибавьте желе и сливочнаго масла, соли, перцу, тертаго мускатнаго орѣха и уксусу

экстрагону; положите потомъ филеи угря, наръзанные мелкими кусками, двадцать четыре шампиньона и двадцать четыре раковыхъ шейки; облейте камбалы этимъ рагу, а вокругъ гарнируйте филеями налимовъ а ла орли; третью часть рагу подайте отдѣльно въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАМБАЛЫ ПО ПАРИЖСКИ.

Grosse pièce de soles à la parisienne.

Приготовьте и сварите по обыкновенію (см. камбалы по англійски) двѣ большія камбалы, положите ихъ на блюдо и облейте рагу а ла паризіенъ (см. главу XII третей части); вокругъ гарнируйте филеями корюшекъ, обсыпанныхъ хлѣбомъ и жареныхъ по англійски; часть рагу подайте отдѣльно въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАМБАЛЫ ПО РЫБАЧЬИ.

Grosse pièce de soles à la marinière.

Приготовьте по обыкновенію (см. первую статью сей главы) двѣ большія камбалы, сварите въ водѣ съ солью, дайте водѣ стечь, положите на блюдо и облейте рагу по рыбацьи (см. XII главу четвертой части); гарнируйте кругомъ молоками карповъ; третью часть рагу подайте отдѣльно въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАМБАЛЫ А ЛА ЖЕНОАЗЪ.

Grosse pièce de soles à la génoise.

Приготовивъ и сваривъ по правиламъ двѣ камбалы (см. камбалы по англійски), дайте водѣ стечь; положите на блюдо и облейте рагу а ла женоазъ (см. XII главу четвертой части), въ который прибавьте немного желе, сливочнаго масла, перцу и тертаго мускатнаго орѣха; вокругъ гарнируйте крупными шампиньонами; часть рагу подайте отдѣльно въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАМБАЛЫ А ЛА СУБИЗЪ.

Grosse pièce de soles à la soubise.

Сваривъ по обыкновенію двѣ камбалы (см. камбалы по англійски), дайте водѣ стечь, положите на блюдо и облейте рагу а ла субизъ (см. главу XII четвертой части), въ который прибавьте немного желе и сливочнаго масла; гарнируйте кругомъ вареными въ соленой водѣ корюшками; часть рагу подайте отдѣльно въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАМБАЛЫ А ЛА ПРОВАНСАЛЬ.

Grosse pièce de soles à la provençale.

Приготовьте и сварите по обыкновенію (см. камбалы по англійски) двѣ камбалы; дайте водѣ стечь, положите на блюдо и облейте рагу а ла провансаль (см. главу XII чет-

вертой части); гарнируйте вокруг молоками макрелей, жареных а ла орли; часть рагу подайте отдѣльно въ соусникѣ.

Примѣчаніе.

При описаніи крупныхъ частей камбалы, я могъ бы еще болѣе распространиться, но нахожу достаточнымъ сказать моимъ собратьямъ, что камбала, вареная въ соленой водѣ, подается со всѣми соусами на маслѣ, описанными въ девятой главѣ четвертой части; отъ соуса, съ которымъ будутъ поданы, получаютъ онѣ и свое названье.

ГЛАВА X.

Описаніе крупныхъ частей мерлановъ.

— —

СОДЕРЖАНІЕ: крупная часть мерлана а ла Кольберъ; тоже по шотландски; тоже а ла Монгофье; тоже а ла Перигоръ; тоже а ла Жанлисъ; тоже фаршированная и глассированная о гратенъ; тоже а ла Помпадуръ; тоже а ла Виллероа; тоже а ла марешаль; тоже по германски; тоже съ ароматическими травами; тоже а ла метръ-д'отель.

Примѣчаніе.

Мерланъ, родъ трески,—рыба морская; онъ обыкновенно плаваетъ около береговъ, гдѣ ему попадаетъ мелкая рыба, которою онъ питается; его ловятъ въ большомъ изобиліи у береговъ Франціи; мерланы же, которыхъ ловятъ по берегамъ Средиземнаго моря—крупнѣе и вкуснѣе, но самыя вкусныя ловятся въ открытомъ морѣ.

Рыба эта бываетъ въ продажѣ съ декабря мѣсяца, а въ концѣ февраля она становится значительно тоще; хотя мерланъ рыба весьма обыкновенная, но ее очень любятъ: мясо у ней бѣлое, вкусное и весьма нѣжное; она здорова и питательна; ее можно давать больнымъ и выздоравливающимъ, такъ какъ она очень удобоварима для желудка. Иные люди даже наѣдаются ею, но безъ всякаго вреда.



Свѣжесть этой рыбы узнается по ея серебристой чешуѣ; и большому глазу розоватаго цвѣта; жабры должны быть также розовыя, а мясо твердое. При выборѣ мерлана, надо обращать вниманіе, чтобы онъ былъ самый свѣжій; короткий и кругловатый. По нѣжности своей, эта рыба очень скоро портится, поэтому болѣе всего должно обращать вниманіе на ея наружный, блестящій видъ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ МЕРЛАНА А ЛА КОЛЬБЕРЪ.

Grosse pièce de merlans à la Colbert.

Выбравъ пять крупныхъ мерлановъ, снимите съ нихъ чешую, вычистите ихъ чрезъ жабры, которыя также вырѣжьте; вымойте, дайте водѣ стечь, печень вложите опять во внутренность; оботрите ихъ; маринуйте, какъ сказано въ статьѣ камбалы а ла кольберъ; обсыпьте тертымъ хлѣбомъ и зажарьте по тому же способу; когда они хорошенько подрумянятся, положите на блюдо съ соусомъ метръ-д'отель, приготовленнымъ по правиламъ изъ полу-фунта сливочнаго масла; топленое масло подайте также отдѣльно въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ МЕРЛАНА ПО ШОТЛАНДСКИ.

Grosse pièce de merlans à l'ecossaise.

Приготовивъ мерлановъ по обыкновенію, маринуйте ихъ, нафаршируйте и зажарьте по правиламъ, указаннымъ для камбалы по шотландски. (См. предъидущую главу).

КРУПНАЯ ЧАСТЬ МЕРЛАНА А ЛА МОНГОФЬЕ.

Grosse pièce de merlans á la mongoffier.

Приготовивъ, вымывъ пять мерлановъ и давъ водѣ стечь, гарнируйте ихъ фаршемъ кенель, (см. *первую часть*), положите сверху слой того же фаршу, толщиною въ шесть дюймовъ; далѣе дѣйствуйте, какъ въ приготовленіи камбалы а ла монгофье (см. *предъидущую главу*).

КРУПНАЯ ЧАСТЬ МЕРЛАНА А ЛА ПЕРИГОРЬ.

Grosse pièce de merlans à la perigord.

Очистите и вымойте, по обыкновенію, пять мерлановъ; дайте водѣ стечь, гарнируйте фаршемъ, сварите и подавайте такимъ же образомъ, какъ для камбалы а ла перигорь (см. *предъидущую главу*).

КРУПНАЯ ЧАСТЬ МЕРЛАНА А ЛА ЖАНЛИСЬ.

Grosse pièce de merlans à la Genlis.

Приготовьте пять большихъ мерлановъ, по обыкновенію, нафаршируйте ихъ, сварите и облейте соусомъ, указаннымъ для камбалы а ла жанлисъ (см. *эту статью въ предъидущей главѣ*).

**КРУПНАЯ ЧАСТЬ МЕРЛАНА, ФАРШИРОВАННАЯ И ГЛАССИ-
РОВАННАЯ ВЪ ПЕЧИ.**

Grosse pièce de merlans farci et glacée au four.

Приготовивъ пять крупныхъ мерлановъ, по обыкновенію, гарнируйте ихъ фаршемъ кенель, по тому же способу, какъ для камбалъ, фаршированныхъ и глассированныхъ въ печи; сварите и подавайте также, какъ и камбалъ (см. предыдущую главу).

КРУПНАЯ ЧАСТЬ МЕРЛАНА О ГРАТЕНЬ.

Grosse pièce de merlans au gratin.

Возьмите пять крупныхъ мерлановъ и дѣйствуйте во всемъ совершенно такъ, какъ указано для камбалъ о гратень (см. предыдущую главу).

КРУПНАЯ ЧАСТЬ МЕРЛАНА А ЛА ПОМПАДУРЪ.

Grosse pièce de merlans á la Pompadour.

Приготовьте, сварите и подайте пять крупныхъ мерлановъ, слѣдуя описанію приговленія камбалы а ла помпадуръ (см. предыдущую главу).

КРУПНАЯ ЧАСТЬ МЕРЛАНА А ЛА ВИЛЛЕРОА.

Grosse pièce de merlans à la Villeroy.

Смотрите въ предъидущей главѣ о приготовленіи камбалы а ла Виллероа, и дѣйствуйте точно также и въ приготовленіи пяти крупныхъ мерлановъ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ МЕРЛАНА А ЛА МАРЕШАЛЬ.

Grosse pièce de merlans á la maréchal.

Приготовивъ и вымывъ пять крупныхъ мерлановъ, дайте водѣ стечь, сварите и подавайте, какъ указано въ статьѣ камбалы а ла марешаль. (См. предъидущую статью).

КРУПНАЯ ЧАСТЬ МЕРЛАНА ПО ГЕРМАНСКИ.

Grosse pièce de merlans à la germanique.

Приготовьте и сварите пять крупныхъ мерлановъ, далѣе дѣйствуйте способомъ, указаннымъ для приготовленія камбалы по германски. (См. эту статью въ предъидущей главѣ).

Примѣчаніе.

Въ приготовленіи мерлановъ по польски, а ла калькутта, жареныхъ съ сюпремъ, по вѣнски, по венгерски, мателотъ по нормандски, а ла руанезъ и а ла паризіенъ, слѣдуетъ

*

дѣйствовать по тѣмъ же правиламъ, какъ описано для камбалы подъ тѣми же названіями.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ МЕРЛАНА СЪ АРОМАТИЧЕСКИМИ
ТРАВАМИ.

Grosse pièce de merlans aux fine herbes.

Возьмите пять крупныхъ мерлановъ, вычистите и вымойте ихъ; гарнируйте внутренность фаршемъ изъ корюшекъ; положите ихъ на подслоенный листъ рыбной кастрюли, покройте ихъ полуфунтомъ сливочнаго масла, смѣшаннаго съ небольшимъ количествомъ соли, перца и тертаго мускатнаго орѣха; прибавьте двѣ корзиночки рубленыхъ шампиньоновъ, двѣ столовыя ложки петрушки и немного рубленнаго и бланшированнаго эшалота, лимоннаго соку и стаканъ вина шабли. За полчаса до подачи, поставьте на огонь, дайте кипѣть, поливайте отваромъ; положите горячихъ углей сверху и снизу, и пускай кипитъ, какъ можно тише, двадцать пять минутъ; передъ тѣмъ, какъ подавать, выньте изъ кастрюли и дайте жидкости стечь; положите осторожно на блюдо; отваромъ полейте рыбу и подавайте.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ МЕРЛАНА А ЛА МЕТРЪ-Д'ОТЕЛЬ.

Grosse pièce de merlans à la maitre d'hotee.

Приготовьте по обыкновенію пять крупныхъ мерлановъ, гарнируйте фаршемъ кенель и положите въ рыбную кастрюлю, облейте ихъ полуфунтомъ топленнаго сливочнаго масла,

смѣшаннаго съ тремя столовыми ложками рубленой петрушки, сокомъ двухъ лимоновъ, солью, перцемъ, въ такомъ количествѣ, чтобъ придать хорошій вкусъ; поставьте на огонь, сверху положите горячихъ углей; полейте разатри метръ-д'отелемъ; пускай кипитъ потихоньку двадцать пять минутъ; выложите осторожно на блюдо; полейте на рыбъ метръ-д'отель; кругомъ гарнируйте мелкимъ картофелемъ, варенымъ въ соленой водѣ и наръзаннымъ въ видѣ оливокъ.

Примѣчаніе.

По вышеописанному способу, съ ароматическими травами и метръ-д'отель, приготавливаются также и камбалы. Въ приготвленіи мерлановъ, вареныхъ въ соленой водѣ, дѣйствуйте точно также, какъ въ приготвленіи камбалы по англійски, по голландски, по венеціански, а ла паризіенъ, по рыбачьи, а ла женоазъ, а ла субизъ и а ла провансаль; разница будетъ только въ соусѣ.

ГЛАВА XI.

Описаніе крупныхъ частей карлета и флета.

Примѣчаніе.

Карлетъ и флетъ (родъ палтуса) морскія рыбы, очень похожія одна на другую. Карлетъ немного больше флета (въ Парижъ привозятъ иногда карлетовъ длиною въ два фута) и въ большемъ почетѣ; кожа его усѣяна красноватыми пятнушками, которыхъ у флета меньше; кожа карлета красно-сѣраго цвѣта, а у флета темно-сѣраго (аспиднаго); мясо у обѣихъ этихъ рыбъ бѣлое, но мясо перваго вкуснѣе; оно питательно и легко для пищеваренія; его могутъ употреблять и больные.

Лучшіе карлеты получаютъ изъ океана; въ маѣ и іюнѣ мѣсяцахъ они вкуснѣе, потому что тогда они бываютъ жирнѣе и нѣжнѣе.

Рыбу эту должно выбирать крупную и толстую. Свѣжесть ея узнается, какъ было уже говорено при описаніи другихъ рыбъ, по розовому цвѣту жабръ, яркости глазъ и твердости мяса.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАРЛЕТА, ФАРШИРОВАННАГО ПО ДО-
МАШНЕМУ.

Очистивъ хорошенько карлета и вымывъ его, дайте водѣ стечь, маринуйте его, посыпавъ солью, перцемъ, тертымъ мускатнымъ орѣхомъ, лимоннымъ сокомъ; положите на него луковицы нарѣзанной кружками, нѣсколько петрушки, лавровый листъ и тиманъ; потомъ возьмите большую луковицу, нарѣжьте ее мелко, изжарьте въ четверти фунта сливочнаго масла; налейте туда большую ложку бульону и дайте кипѣть потихоньку, чтобъ лукъ осадился; возьмите мякоть бѣлаго хлѣба, помочите въ молоко или въ бульонъ, высушите на огнѣ и столките въ ступкѣ съ примѣсью четырехъ яичныхъ желтковъ, соли, перца, тертаго мускатнаго орѣха и нѣсколькихъ ложекъ молока; въ приготовленный такимъ образомъ фаршъ, прибавьте двѣ столовыя ложки рубленой петрушки, и все перемѣшайте; снимите съ карлета маринадъ и покройте одну его сторону фаршемъ одинаковой толщины отъ головы до хвоста; положите его въ рыбную кастрюлю, положите четверть фунта сливочнаго масла и влейте полъ бутылки бѣлаго вина; варите, поливая нѣсколько разъ отваромъ; чрезъ три четверть часа, обливъ рыбу отваромъ, подавайте.

Приготовить карлета по этому способу можно очень скоро и съ небольшими расходами, а поваръ, между тѣмъ; заслужить достойную похвалу, потому что рыба, при прекрасномъ наружномъ видѣ, будетъ имѣть хорошій вкусъ.

Примѣчаніе.

Крупные карлеты въ Маѣ и въ Іюнѣ мѣсяцахъ могутъ быть приготовляемы по тѣмъ же способамъ, какъ пригото-

ляются камбалы (см. главу IX) по этому и нѣтъ надобности повторять то же описаніе въ отношеніе карлетъ. Флетъ готовится также, какъ карлетъ и камбала; но эти рыбы не подаются на большихъ обѣдахъ, а только на второразрядныхъ столахъ. Однакожъ, ими не должно пренебрегать, потому что, при тщательномъ ихъ приготовленіи, они составляютъ хорошую и здоровую пищу. Въ отношеніи лиманда (родъ камбалы), имѣющей большое сходство съ карлетомъ и флетомъ, мы поговоримъ при описаніи *антрé*; но ежели рыба эта необыкновенной величины, то можно готовить ее, какъ карлета или флета.

Теперь остается мнѣ напомнить моимъ собратьямъ о приготовленіи камбалы фаршированной, но не маринованной, о чемъ сказано было уже въ главѣ о крупныхъ частяхъ этой рыбы. Для этого надобно положить рыбу въ соленую воду, на часъ времени, потомъ на четверть часа въ свѣжую воду; вынувъ и давъ водѣ стечь, надо обтереть ее, а потомъ фаршировать внутри и снаружи, какъ указано въ статьяхъ о крупныхъ частяхъ камбалы. Точно также надо поступать и при приготовленіи по этому способу карлета, флета и лиманда.

ГЛАВА XII.

Описаніе крупныхъ частей алозъ (желѣзница).

СОДЕРЖАНІЕ: Крупная часть алоза а ла голоазъ; то же съ пюре изъ шампньоновъ; то же по голландски о сюпремъ; то же со щавельнымъ пюре; то же а ла Лютесъ; то же а ла Субизъ, то же по домашнему; то же по ирландски; то же по бруссельски; то же по англійски; то же по голландски; то же съ весеннимъ равиготомъ.

Примѣчаніе.

Алозъ—морская рыба, довольно похожая на сардель, но несравненно больше ея. Она подымается по рѣкамъ весною и въ это время жирѣетъ, а мясо ея становится нѣжнѣе и вкуснѣе, въ концѣ же апрѣля теряетъ эти достоинства. Она удаляется отъ моря верстъ на двѣсти, слѣдуя за кораблями, нагруженными солью и идущими вверхъ по рѣкамъ. Алозовъ ловятъ въ рѣкахъ Мозелѣ, Луарѣ и Сенѣ. Сенскіе алозы въ большемъ почетѣ и ловля ихъ изобильнѣе, и тѣ, которые имѣются въ Парижѣ, называются сенскими алозами. Они легко узнаются по серебристой чешуѣ, которая ярко блеститъ, когда рыба свѣжа; тѣ же, которые водятся въ Луарѣ, имѣютъ особенный сѣроватый цвѣтъ; слѣдовательно повару легко различить тѣ и другіе. Алозъ только съ молоками

заслуживаетъ быть поданнымъ на нашихъ столахъ. Мясо этой рыбы очень питательно, но немного трудно для пищеваренія; имѣющіе слабый желудокъ не должны употреблять его. Морской алозъ еще труднѣе переваривается.

Такъ какъ мясо этой рыбы очень скоро портится, то можно употреблять его тогда только, когда рыба очень свѣжа, что весьма легко узнается по серебристому виду чешуи и розоватому цвѣту глазъ и жабръ.

Индійцы большіе охотники до икры алоза и въ торговлѣ ею дѣлаютъ большіе обороты.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ АЛОЗА А ЛА ГОЛОАЗЪ.

Grosse pièce d'aloses á la gauloise.

Выберите самого крупнаго алоза, какой только есть; онъ долженъ быть очень свѣжъ и съ молоками; выньте жабры и вычистите его очень осторожно, чтобы не испортить молокъ; отдѣлите всѣ кровяныя части; положите въ свѣжую воду съ шестью молоками карповъ. Снимите чешую и отрѣжьте хвостъ, вымойте хорошенько внутренность; дайте водѣ стечь, оботрите; на каждой сторонѣ сдѣлайте ножомъ разрѣзы, въ видѣ какогонибудь рисунка; посыпьте его мелкой солью и перцомъ и полейте стаканомъ прованскаго масла; положите луку, наръзаннаго колечками, петрушки, немного лавроваго листа и тиману; натрите алоза нѣсколько разъ этимъ маринадомъ; два часа спустя и за часъ до подачи, дайте жидкости стечь и гарнируйте внутренность фаршемъ изъ угря, въ который прибавте ложку соуса субизъ; чтобъ фаршъ держался, перевяжите жабры по правиламъ; натрите рашпоръ прованскимъ масломъ, какъ описано для жареной палы (см. первую главу сей части); наблюдайте,

чтобы рыба хорошенько подрумянилась; огонь долженъ распространяться на восемь дюймовъ вокругъ; когда рыба изжарится, положите ее на большое блюдо и облейте французскимъ соусомъ, въ который должно быть прибавлено двадцать пять шампиньоновъ съ корешками, столько же раковыхъ шеекъ, мясо изъ шести дюжинъ устрицъ, приготовленныхъ по правиламъ и двадцать четыре кенели изъ того же фарша, которымъ гарнирована внутренность. Молоки должны быть сварены по обыкновенію и расположены на алозѣ, окруженные филеями угрей а ла Орли. Часть рагу подайте отдѣльно въ соусникѣ.

Примѣчаніе.

Въ первый разъ я подалъ эту крупную часть у принца Виртембергскаго. Когда я дѣлалъ это въ качествѣ метрд'отеля, я клалъ на каждую тарелку небольшую часть спинки алоза, немного фаршу, молоко и рагу; этотъ способъ удовлетворялъ всѣхъ гостей. Алозъ однакожъ неудобенъ для ѣды, потому что имѣетъ множество маленькихъ костей, которыя находятся во всѣхъ частяхъ мяса; поэтому совѣтую въ большихъ домахъ употреблять эту рыбу только въ обыкновенные будничные дни.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ АЛОЗА Р. СЕНЫ А ЛА ПЮРЕ ИЗЪ ШАМ- ПИНЬОНОВЪ.

Grosse pièce d'alose de Seine à la purée de champignons.

Приготовивъ и намариновавъ алоза, какъ выше сказано, гарнируйте внутренность фаршемъ изъ кенели корюшекъ съ

пюре изъ шампиньоновъ; изжарьте рыбу, какъ выше сказано; облейте тѣмъ же пюре и подавайте (См. 2-й выпускъ четвертой части).

КРУПНАЯ ЧАСТЬ АЛОЗА, ЖАРЕНАЯ ПО ГОЛЛАНДСКИ.

Grosse pièce d'alose grillée à la hollandaise au suprém.

Приготовьте и маринуйте крупнаго алоза, какъ сказано въ статьѣ алозъ а ла голоазъ; за три четверти часа до подачи, изжарьте его по правиламъ, выше указаннымъ; положите на блюдо, облейте голландскимъ соусомъ съ сюзпремъ, гарнируйте кругомъ рядомъ картофеля варенаго въ соленой водѣ; часть соуса подайте отдѣльно.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ АЛОЗА СЪ ПЮРЕ ИЗЪ ЩАВЕЛЮ.

Grosse pièce d'alose à la purée d'oseille.

Приготовивъ и изжаривъ большаго алоза, по тому же способу, какой употребляется для приготовления алоза а ла голоазъ, положите рыбу на щавельный пюре (см. четвертую часть: *описаніе пюре*); гласируйте поверхность и подайте со щавельнымъ пюре, въ отдѣльномъ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ АЛОЗА Р. СЕНЫ, ФАРШИРОВАННАЯ А ЛА ЛЮТЕСЬ.

Grosse pièce d'alose de Seine farcie à la Lutèce.

Приготовьте, маринуйте и фаршируйте большаго алоза (см. первую статью этой главы), облейте соусомъ томать

а ла паризіенъ (см. главу VІІІ четвертой части); вокругъ гарнируйте его томатами, фаршированными тѣмъ же фаршемъ, что и внутренность; алозъ долженъ быть сваренъ въ самомъ лучшемъ консомме. Соусъ долженъ быть поданъ въ отдѣльномъ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ АЛОЗА Р. СЕНЫ А ЛА СУБИЗЪ.

Grosse pièce d'alose à la Soubise.

Приготовьте алоза, какъ сказано въ первой статьѣ этой главы; положивъ его на блюдо, облейте соусомъ пюре Субизъ велюте, кругомъ обложите его, въ видѣ вѣнка, корюшками, вареными въ соленой водѣ; часть соуса субизъ подайте отдѣльно.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ АЛОЗА Р. СЕНЫ ПО ДОМАШНЕМУ.

Grosse pièce d'alose de Seine à la bourgeois.

Приготовивъ и намариновавъ алоза, какъ сказано выше (см. алозъ р. Сены а ла голоазъ), гарнируйте его фаршемъ, приготовленнымъ, какъ для карлета по домашнему; потомъ изжарьте на рашпорѣ по правиламъ; положивъ на блюдо, облейте приправленнымъ соусомъ метръ-д'отель, (см. главу ІХ четвертой части); вокругъ гарнируйте рыбу картофелемъ, варенымъ въ соленой водѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ АЛОЗА Р. СЕНЫ ПО ИРЛАНДСКИ.

Grosse pièce d'alose de Seine à l'irlandaise.

Приготовьте и маринуйте крупнаго алоза по обыкновенію (см. первую статью сей главы); гарнируйте внутренность фар-

шемъ кенель на раковомъ маслѣ; и изжаривъ по правиламъ на рашпорѣ, облейте соусомъ на раковомъ маслѣ (см. главу IX четвертой части).

КРУПНАЯ ЧАСТЬ АЛОЗА Р. СЕНЫ ПО БРЮССЕЛЬСКИ.

Grosse pièce d'alose de Seine à la Bruxelle.

Приготовьте по обыкновенію большого алоза (см. первую статью сей главы); гарнируйте его фаршемъ кенель изъ корюшекъ, въ который прибавьте немного анчоусоваго масла; положивъ на блюдо, облейте фламандскимъ соусомъ (см. главу IX четвертой части); потомъ гарнируйте крокетками изъ хорошо изжареннаго картофеля.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ АЛОЗА Р. СЕНЫ ПО АНГЛІЙСКИ.

Grosse pièce d'alose à l'anglaise.

Приготовивъ алоза, гарнируйте его фаршемъ кенель изъ корюшекъ на маслѣ изъ гомара; перевяжите по правиламъ и положите въ рыбную кастрюлю съ соленымъ кипяткомъ; дайте кипѣть потихоньку въ теченіи сорока минутъ; послѣ этого выньте рыбу, и когда стечетъ вода, положите ее на блюдо и развяжите; облейте соусомъ изъ масла гомаровъ (см. главу IX четвертой части), въ который положите мясо гомара, наръзанное маленькими квадратами; гарнируйте вокругъ рядомъ жаренаго картофеля, наръзаннаго въ видѣ оливъ; соусъ подайте въ отдѣльномъ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ АЛОЗА Р. СЕНЫ ПО ГОЛЛАНДСКИ.

Grosse pièce d'alose de Seine à la hollandaise.

Приготовьте, какъ сказано выше, большого алоза; гарнируйте его фаршемъ кенель изъ щуки; положите на блюдо и облейте топленнымъ сливочнымъ масломъ, въ которое, для лучшаго вкуса, положите соли, перцу, тертаго мускатнаго орѣха и лимоннаго соку; вокругъ гарнируйте картофелемъ въ видѣ оливокъ, варенымъ въ соленой водѣ.

Отдѣльно подайте въ соусникѣ топленое масло.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ АЛОЗА Р. СЕНЫ СЪ ВЕСЕННИМЪ РАВИГОТЪ.

Grosse pièce d'alose de Seine à la ravigotte printanière.

Приготовивъ и нафаршировавъ (фаршемъ кенель изъ корюшекъ) большого алоза, сварите его въ соленой водѣ по правиламъ, указаннымъ для варки алоза по англійски; положите его на блюдо, развяжите и облейте соусомъ весенній равиготъ; (см. главу IX четвертой части), гарнируйте кругомъ картофелемъ, варенымъ въ соленой водѣ. Соусъ подайте отдѣльно.

Примѣчаніе.

Этимъ можно бы окончить описаніе приготовленія алоза, однако считаю не лишнимъ добавить, что рыбу эту (жа-

реную или вареную, какъ описано въ сей главѣ) можно подавать съ соусами: по венеціански, съ кервелемъ, на чесночномъ маслѣ, съ эссенціею изъ трюфелей, съ эссенціею изъ шампиньоновъ или а ла ватерфишъ.

ГЛАВА XIII.

Описаніе крупныхъ частей макрели или скомбера.

СОДЕРЖАНІЕ. Крупная часть макрели а ла метръ-д'отель; то же по бордоски; то же а ла провансаль; то же съ весеннимъ равиготъ; то же по парижски; то же по нормандски; то же а ла руанезъ; то же по англійски; то же а ла Виндзоръ; то же а ла Стюартъ; то же а ла Лукуллъ; то же по голландски; то же по антверпенски.

Примѣчаніе.

Макрель ловится въ большомъ изобиліи во всѣхъ моряхъ, но лучшія изъ нихъ водятся въ Средиземномъ морѣ. Для ловли этой рыбы есть два періода: первый начинается въ началѣ зимы, и въ этотъ періодъ ловится мелкая рыба безъ молока, называемая рыбаками *бѣлецъ*; мясо ея тяжело для пищеваренія.

Настоящая пора ловли макрели бываетъ весной: въ это время она пріобрѣтаетъ должную толщину, имѣетъ превосходнаго вкуса мясо и наполнена отличными молоками, а потому очень цѣнится при первомъ ея появленіи. Мясо макрели питательно, но не совсѣмъ легко для пищеваренія. Весеннею порою рыба эта не только вкуснѣе, но и здоро-

ложите на блюдо и облейте постнымъ рагу а ла провансаль (см. главу XIII четвертой части). Часть рагу подайте отдѣльно въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ МАКРЕЛИ СЪ ВЕСЕННИМЪ РАВИГОТЬ.

Grosse pièce de maquereaux à la ravigotte printanière.

Приготовьте, какъ выше сказано, пять крупныхъ макрелей; изжаривъ ихъ, какъ слѣдуетъ, положите на блюдо и облейте соусомъ весенній равиготь (см. V главу четвертой части), гарнируйте кругомъ картофелемъ, наръзаннымъ въ видѣ оливокъ и изжаренымъ въ маслѣ. Часть соуса подайте отдѣльно въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ МАКРЕЛИ А ЛА ПАРИЗИЕНЪ.

Grosse pièce de maquereaux à la parisienne.

Приготовьте, маринуйте и гарнируйте макрели фаршемъ изъ кенелей на раковомъ маслѣ; изжарьте по правиламъ, изложеннымъ въ первой статьѣ сей главы, и облейте ихъ рагу мателоть а ла паризіенъ; гарнируйте вокругъ гласированными раками; часть рагу подайте отдѣльно.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ МАКРЕЛИ ПО НОРМАНДСКИ.

Grosse pièce de maquereaux à la normande.

Приготовивъ и замариновавъ пять крупныхъ макрелей съ молоками (см. первую статью сей главы), положите во

внутренность ихъ, вмѣстѣ съ молоками, метръ-д'отель; сколько взойдетъ, оберните каждую рыбу бумагою, напитанною съ обѣихъ сторонъ прованскимъ масломъ, концы которой свяжите нитками; за сорокъ минутъ до подачи, жарьте на рашпорѣ по правиламъ; разверните осторожно и облейте рагу мателотъ по нормандски (см. главу XIII четвертой части); гарнируйте вокругъ маленькими крутонами, изжаренными въ маслѣ и гласированными. Часть рагу подайте отдѣльно въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ МАКРЕЛИ А ЛА РУАНЕЗЪ.

Grosse pièce de maquereaux à la rouennaise.

Въ отношеніи приготовленія этой крупной части, дѣйствуйте во всемъ, какъ выше сказано, и положивъ рыбъ на блюдо, облейте ихъ рагу мателотъ а ла руанезъ (см. описаніе рагу); часть рагу подайте отдѣльно въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ МАКРЕЛИ ПО АНГЛІЙСКИ.

Grosse pièce de maqueraux à l'anglaise.

Приготовьте пять крупныхъ макрелей съ молоками; перевяжите имъ жабры нитками; за полчаса до подачи, сварите ихъ въ довольно соленомъ кипяткѣ; слѣдите, чтобъ кипѣніе было медленное, но постоянное; дайте водѣ стечь; развяжите ихъ, положите на блюдо и обложите гарниромъ изъ кружевника (См. главу XII четвертой части). Подайте отдѣльно соусъ на маслѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ МАКРЕЛИ А ЛА ВИНДЗОРЪ.

Grosse pièce de maquereaux à la windsor.

Приготовьте, какъ выше описано, пять крупныхъ макрелей; сварите ихъ въ соленой водѣ, дайте ей стечь, облейте рагу изъ молоко карпа съ устрицами (см. главу XIII четвертой части); гарнируйте корюшками, положенными въ видѣ вѣнка и вареными въ соленой водѣ. Часть рагу подайте отдѣльно въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ МАКРЕЛИ А ЛА СТЮАРТЪ.

Grosse pièce de maquereaux à la Stewart.

Приготовьте пять крупныхъ макрелей, по способу, описанному въ статьѣ макрель по англійски; сварите ихъ въ соленомъ кипяткѣ, дайте водѣ стечь, положите на блюдо и облейте рагу изъ шеекъ ракушекъ съ шампиньонами. Гарнируйте вокругъ молоками макрели а ла орли. Часть рагу подайте отдѣльно въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ МАКРЕЛИ А ЛА ЛУКУЛЛЬ.

Grosse pièce de maquereaux à la Lucullus.

Приготовьте и сварите макрели по правиламъ, изложеннымъ въ статьѣ макрель по англійски; положите ихъ на блюдо и облейте рагу изъ печени налимовъ а ла лукулль

(см. главу XIII четвертой части); вокруг гарнируйте маринованными и жареными въ хлѣбѣ филеями камбалы; часть рагу подайте отдѣльно въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ МАКРЕЛИ ПО ГОЛЛАНДСКИ.

Grosse pièce de maquereaux à la hollandaise.

Приготовивъ и сваривъ, какъ выше сказано, пять крупныхъ макрелей съ молоками, положите на салфетку и съ ней на блюдо; гарнируйте вокруг картофелемъ, варенымъ въ соленой водѣ, и петрушкою, въ небольшомъ количествѣ; подайте два соусника съ топленнымъ масломъ, въ которое положите соли, перцу, тертаго мускатнаго орѣха и сокъ двухъ лимоновъ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ МАКРЕЛИ ПО АНТВЕРПЕНСКИ.

Grosse pièce de maquereaux à l'anversois.

Приготовьте по правиламъ пять крупныхъ макрелей, сварите ихъ въ соленомъ кипяткѣ; потомъ положите на блюдо и облейте рагу изъ молокъ макрелей съ гребешками (см. главу XIII четвертой части). Гарнируйте вокруг картофелемъ, варенымъ въ соленой водѣ.

Примѣчаніе.

Порціи рагу и соусовъ, упоминаемыхъ въ этой главѣ, рассчитаны только на одинъ антрé; но я въ предъидущихъ

главахъ упоминалъ уже, что порціи эти можно увеличивать, смотря по надобности, т. е. соображаясь съ величиною рыбы.

Можно также, по желанію, уменьшать гарнировку фаршемъ; однако, надо замѣтить, что она придаетъ рыбѣ болѣе нѣжности и вкуса.

Макрели, жаренныя на рашпорѣ, подаются также съ слѣдующими соусами: итальянскимъ, римскимъ, неаполитанскимъ, сицилійскимъ, португальскимъ и другими. Эти соусы вообще нравятся жителямъ южныхъ странъ. Рыбу эту можно также подавать съ соусами на маслѣ, описанными въ IX главѣ четвертой части.

ГЛАВА XIV.

Описаніе крупныхъ частей барвенъ.

СОДЕРЖАНІЕ: Крупная часть барвенъ а ла метръ-д'отель; тоже а ла Ришелье; тоже съ сюпремъ; тоже по венеціански; тоже по весеннему; тоже а ла бешамель; тоже съ шампиньонами; тоже а ла дофиноазъ; тоже по армянски; тоже по индійски; тоже а ла режансъ; тоже по итальянски; тоже мателотъ а ла Перигоръ; тоже а ла Наваринъ, тоже по тильзитски; тоже съ ароматическими травами; тоже въ касеткахъ.

Примѣчаніе.

Барвенъ или краснобородка,—рыба морская; она называется красной рыбой потому, что вся краснаго цвѣта; она питается маленькими рыбками и особенно жадна до раковъ; зиму проводитъ на днѣ моря, между скалами, и въ это время она пріобрѣтаетъ всѣ лучшія свои качества. Мясо ея бѣлое, твердое и удобоваримое; она полезна лицамъ всякаго возраста и темперамента.

Я помню, что, во время консульства и имперіи, рыба эта была очень рѣдка и дорога; но когда мореплаваніе и ры-

боловство получили болѣе свободы, то и ловля барвенъ сдѣлалась изобильнѣе. Лучшія барвены получаютъ изъ Марсели.

Яркость глазъ и твердость мяса—признаки ея доброкачественности.

Греки, а также и римляне вполне умѣли цѣнить вкусъ этой рыбы. Ювеналь въ сочиненіяхъ своихъ упоминаетъ, что въ Римѣ, за четыре такія рыбы было заплачено четыреста секстровъ и что императоръ Тиверій, получивъ въ подарокъ такую рыбу, вѣсомъ въ пять фунтовъ, приказалъ продать ее за четыре тысячи секстровъ. Не удивительно то, что рассказываютъ про Апиціуса, Лукулла и Вителлія. Последний, въ четыре мѣсяца, издержалъ на ѣду восемнадцать милліоновъ секстровъ; Лукуллъ подалъ гостямъ своимъ, Помпею и Цицерону, рыбу, которая стоила 25000 ливровъ, а знаменитый Апиціусъ, издержалъ 15000 ливровъ на поварскіе опыты, и опасаясь умереть съ голода съ остающимися у него восьмидесятью тысячами экю, отравился.

Какія издержки и какая роскошь въ гастрономіи! Можно подумать, что это только басни, выдуманная для того, чтобъ удивить людей легковѣрныхъ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ БАРВЕНА А ЛА МЕТРЪ-Д'ОТЕЛЬ.

Grosse pièce de rougets à la maitre d'hotel.

Рыбу эту, подобно бекасамъ, не потрошатъ, вынимаютъ лишь однѣ жабры, соскабливаютъ также чешую и отрѣзаютъ плавательныя перья.

Приготовьте, по вышеописанному способу, пять барвенъ, вымойте ихъ, дайте водѣ стечь, оботрите и обсыпьте не-

много солью и перцемъ, облейте полу-стаканомъ прованскаго масла; за полъ-часа до подачи, положите на листъ бумаги, смоченный въ прованскомъ маслѣ, и поставьте на рашпоръ, смазанный тѣмъ же масломъ; сжарьте ихъ на умѣренномъ огнѣ; четверть часа спустя, перевяжите рыбъ и положите на другой листъ бумаги; подбавьте огня, и когда изжарятся, положите на блюдо съ метръ-д'отель, составленнымъ изъ полуфунта сливочнаго масла и приготовленнымъ по правиламъ (см. описаніе малыхъ соусовъ въ четвертой части); гласируйте слегка поверхность; часть метръ-д'отель подайте отдѣльно въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ БАРВЕНА А ЛА РИШЕЛЬЕ.

Grosse pièce de rougets à la Richelié.

Приготовьте и изжарьте пять барвень по вышесказаннымъ правиламъ, положите на блюдо съ соусомъ а ла ришелье (см. главу VII четвертой части) и гласируйте коричневымъ глассе съ примѣсью раковаго масла; гарнируйте вокругъ корюшками, вареными въ соленой водѣ; часть соуса подайте въ соусникѣ отдѣльно.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ БАРВЕНЪ СЪ СЮПРЕМЪ.

Grosse pièce de rougets au supreme.

Приготовивъ и изжаривъ пять барвень, какъ сказано въ первой статьѣ сей главы, положите ихъ на блюдо съ соусомъ сюпремъ (см. главу V четвертой части); гарнируйте

вокругъ молоками карповъ, приготовленными по правиламъ (см. въ четвертой части описаніе гарнировъ), гласируйте барвены коричневымъ глассе съ примѣсью раковаго масла. Часть соуса подайте отдѣльно въ соусникъ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ БАРВЕНЬ ПО ВЕНЕЦІАНСКИ.

Grosse pièce de rougets à la venetienne.

Приготовьте рыбу, какъ указано въ статьѣ барвены а ла метръ-д'отель; положите ихъ на блюдо съ соусомъ по венеціански (см. главу V четвертой части); гарнируйте кругомъ филеями угрей а ла орли; гласируйте барвены по правиламъ; часть соуса подайте въ соусникъ отдѣльно.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ БАРВЕНЬ ПО ВЕСЕННЕМУ.

Grosse pièce de rougets à la printanière.

Приготовьте пять крупныхъ барвенъ, маринуйте и изжарьте по обыкновенію (см. первую статью сей главы), положите на блюдо съ соусомъ равиготь по весеннему (см. главу V четвертой части); гласируйте слегка и гарнируйте вокругъ кенелями изъ рыбы а ла Виллероа. Часть соуса подайте отдѣльно.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ БАРВЕНЬ А ЛА БЕШАМЕЛЬ СЪ ШАМПИНЬОНАМИ.

Grosse pièce de rougets à la bechamel aux champignons.

Приготовивъ, замариновавъ и изжаривъ барвенъ по правиламъ, описаннымъ въ первой статьѣ сей главы; поло-

жите ихъ на блюдо съ соусомъ а ла бешамель съ шампиньонами; гласируйте барвены; часть соуса подайте отдѣльно въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ БАРВЕНЪ А ЛА ДОФИНОАЗЪ.

Grosse pièce de rougets à la dauphinoise.

Приготовьте, замаринуйте и изжарьте барвены по правиламъ, описаннымъ въ первой статьѣ сей главы; положите ихъ на блюдо съ рагу а ла перигоръ (см. главу VII четвертой части); гласируйте по обыкновенію и гарнируйте вокругъ печенями налимовъ, или молоками карповъ, приготовленными по правиламъ. Часть рагу подайте отдѣльно въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ БАРВЕНЪ ПО АРМЯНСКИ.

Grosse pièce de rougets à l'armenienne.

Приготовивъ, замариновавъ и изжаривъ пять крупныхъ барвенъ, положите ихъ на блюдо съ соусомъ велуте съ пореемъ, въ который прибавьте анчоусоваго масла съ индѣйскимъ перцемъ, шесть дюжннъ устрицъ, приготовленныхъ по правиламъ, пятьдесятъ раковыхъ шеекъ и три корзиночки шампиньоновъ; гласируйте по правиламъ; часть рагу подайте отдѣльно въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ БАРВЕНЬ ПО ИНДІЙСКИ.

Приготовьте, замаринуйте и изжарьте пять крупных барвенъ по правиламъ (см. статью барвены а ла метръ-д'отель); положите ихъ на блюдо съ соусомъ карикъ по индѣйски (см. главу V четвертой части), въ который прибавьте пятьдесятъ маленькихъ кенелей изъ корюшекъ съ примѣсю небольшого количества шафранной настойки и индѣйскаго перца; гласируйте барвенъ; часть рагу подайте отдѣльно въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ БАРВЕНЬ А ЛА РЕЖАНСЬ.

Grosse pièce de rougets à la regance.

Приготовьте рыбъ такъ, какъ указано въ статьѣ барвены а ла метръ-д'отель; положите на блюдо съ соусомъ режансь (см. главу VI четвертой части); гарнируйте вокругъ филеями камбалы, жареными въ хлѣбѣ; гласируйте; часть соуса подайте отдѣльно въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ БАРВЕНЬ ПО ИТАЛЬЯНСКИ.

Grosse pièce de rougets à l'italienne.

Приготовивъ, замариновавъ и изжаривъ пять крупныхъ барвенъ по обыкновенію (см. первую статью сей главы), положите ихъ на блюдо съ итальянскимъ соусомъ на шампанскомъ винѣ (см. главу VI четвертой части); гласируйте

барвены и гарнируйте вокруг крупными бѣлыми шампиньонами; соусъ подайте отдѣльно.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ БАРВЕНЬ МАТЕЛОТЬ А ЛА ПЕРИГОРЬ.

Grosse pièce de rougets en matelote à la perigord.

Приготовьте, маринуйте и изжарьте пять крупныхъ барвень по обыкновенію (см. первую статью сей главы); положите ихъ на блюдо съ рагу мателоть а ла Перигорь (см. главу XIII четвертой части); гласируйте; часть рагу подайте отдѣльно въ соусникѣ.

Примѣчаніе.

Барвены также можно подать съ мателоть а ла паризіенъ, а ла нормандъ и по руански, приготовляя ихъ всегда такъ, какъ выше указано.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ БАРВЕНЬ ПО НАВАРИНСКИ.

Grosse pièce de rougets à la Navarin.

Приготовьте пять крупныхъ барвень, маринуйте ихъ солью, перцомъ и лимоннымъ сокомъ, потомъ гарнируйте поверхность фаршемъ кенель изъ корюшекъ на раковомъ маслѣ (см. первую часть), пригладьте мокрымъ ножомъ; положите барвены на подслоенный листъ рыбной кастрюли, влейте туда постный миръ-поа на шампанскомъ, и процѣ-

женный сквозь сито, за полчаса до подачи, поставьте кипѣть на сильный огонь; нѣсколько разъ полейте отваромъ, покройте ихъ, положите угольевъ сверху и дайте кипѣть; полейте отваромъ еще раза два; потомъ осторожно выложите на блюдо и поставьте въ духовую печь; отваръ процѣдите сквозь сито; снимите жиръ; дайте отвару осадиться на половину; половину его вылейте въ рагу изъ мелко изрѣзаннаго гомара а ла Наваринъ (см. главу XIII четвертой части); прибавьте немного сливочнаго масла; три четверти налейте вокругъ рыбъ, а остальную часть подайте въ соусникѣ отдѣльно.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ БАРВЕНЪ ПО ТИЛЬЗИТСКИ.

Grosse pièce de rougets à la Tilsit.

Приготовьте, по вышеуказанному способу, пять крупныхъ барвенъ, гласируйте фаршъ яичными желтками; положите на поверхность каждой рыбы кружки трюфелей, въ видѣ чешуи; пригладьте хорошенько ножомъ и вдавите немного трюфели; потомъ, сваривъ рыбъ по вышесказаннымъ правиламъ, положите осторожно на блюдо и поставьте въ духовую печь; процѣдите отваръ сквозь сито, и снявъ съ него жиръ, осадите на половину; половину влейте въ рагу изъ языковъ карповъ съ сюпремъ (см. главу XIII четвертой части); прибавьте двадцать четыре шампиньона и двадцать четыре маленькія кенели изъ корюшекъ на раковомъ маслѣ; три четверти соуса налейте вокругъ рыбъ, а остальную часть подайте отдѣльно въ соусникѣ; барвены гласируйте осторожно, чтобъ не повредить украшеній.

Примѣчаніе.

Въ отношеніи крупныхъ частей барвенъ а ла монгофье, а ла Жанлисъ, а ла Помпадуръ, а ла марешаль, а ла Виллероа, о гратенъ и гласированныхъ въ печи, совѣтую моимъ собратьямъ дѣйствовать во всемъ, какъ выше означено.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ БАРВЕНЪ СЪ АРОМАТИЧЕСКИМИ ТРАВАМИ.

Grosse pièce de rougets aux fine herbes.

Приготовивъ и замариновавъ пять крупныхъ барвенъ, какъ указано въ первой статьѣ сей главы, положите ихъ на подслоенный листъ рыбной кастрюли и опустите въ нее; положите полъфунта топленого сливочнаго масла, корзиночку рубленыхъ шампиньоновъ, двѣ столовыя ложки рубленой петрушки, немного эшалота, бланшированнаго и рубленаго, соли, перцу, тертаго мускатнаго орѣха, лимоннаго соку и полъбутылки шабли, поставьте кипѣть на сильный огонь; полейте отваромъ; положите углей сверху и снизу, и чтобъ кипѣло, какъ можно тише, полъчаса; осторожно выложите на блюдо и облейте отваромъ; часть соуса подайте отдѣльно въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ БАРВЕНЪ ВЪ КАССЕТКАХЪ.

Grosse pièce de rougets en caisse.

Приготовьте и маринуйте пять крупныхъ барвенъ по правиламъ, означеннымъ въ статьѣ барвенъ а ла метръ-д'отель;

(см. эту статью въ началѣ сей главы). За сорокъ минутъ до подачи, уложите ихъ въ крѣпкихъ, хорошо намасляныхъ прованскимъ масломъ бумажныхъ кассеткахъ, — каждую въ особую кассетку, приготовленную по величинѣ рыбы; на дно каждой кассетки должно влить столовую ложку соуса изъ ароматическихъ травъ, описаннаго въ предъидущей статьѣ; приправа должна быть та же, за исключеніемъ вина шабли; покройте каждый барвень тѣми же травами; поставьте кассетки на рашпорѣ на умѣренный огонь; черезъ двадцать минутъ переверните рыбы и дайте другой сторонѣ изжариться; вынувъ ихъ изъ кассетокъ, положите на блюдо съ соусомъ метръ-д'отель, въ который влейте отваръ, оставшійся въ кассеткахъ; прибавьте туда пятьдесятъ маленькихъ шампиньоновъ; часть этаго соуса подайте отдѣльно въ соусникѣ.

Примѣчаніе.

Барвены, приготовляемыя, какъ указано мною, подаются съ голландскимъ соусомъ сюпремъ, а ла Перигье, а ла провансаль, по ліонски, по сицилійски, по неаполитански, по римски, по флорентински, по милански и по пьемонтски, съ придачею только наименованія соуса, съ которымъ рыба подается.

Собратья мои могутъ также подать крупныя части барвень по германски, по вѣнски, по венгерски, по ирландски, по англійски, а ла Стюартъ, по голландски, по брюссельски, приготовивъ ихъ по тѣмъ же правиламъ, какъ для камбалы (см. главу о камбалахъ). Такимъ же образомъ и подъ тѣми же названіями могутъ готовить судаковъ, сига, лососину, форель и всѣ другіе сорта рыбъ.

ГЛАВА XV.

Описаніе крупныхъ частей карповъ р. р. Сены и Рейна.



СОДЕРЖАНІЕ: Карпъ а ла Генрихъ IV, крупная часть, гарнированная шпажками; то же а ла Сюлли; то же а ла Памборъ рояль; то же а ла Шамборъ режансъ; то же а ла Фридрихъ II; то же а ла Шантильи; то же а ла Гримо-де-ла-Рейньеръ; то же а ла Пьеръ-Корнель; то же а ла Казимиръ Делапинъ; крупная часть по рыбацки; то же а ла бургиньотъ; то же а ла шампенуазъ; то же а ла женоазъ; то же а ла перигоръ; то же по германски; то же по вѣнски; то же по вепгерски; то же, жареные по нѣмецки; то же, жареные по англійски; мателотъ изъ карповъ а ла рояль по нѣмецки; то же мателотъ а ла режансъ; то же мателотъ на шампанскомъ.

Примѣчаніе.

Карпъ—рыба рѣчная. Рейнскіе карпы передпочитаются прочимъ. Въ Оссембургѣ подали Принпу-де-Конти карпа, вѣсомъ въ сорокъ пять фунтовъ; длиною онъ былъ въ четыре фута; но самый необыкновенный—былъ пойманъ въ Бишофсгаузѣ, близъ Франкфурта на Одерѣ: въ немъ было вѣсу семьдесятъ фунтовъ; его отправили, какъ рѣдкость, въ Англію, въ 1514 году; оттуда, въ 1560 г. въ Данію и черезъ нѣсколько лѣтъ въ Швецію, а потомъ въ Голландію.

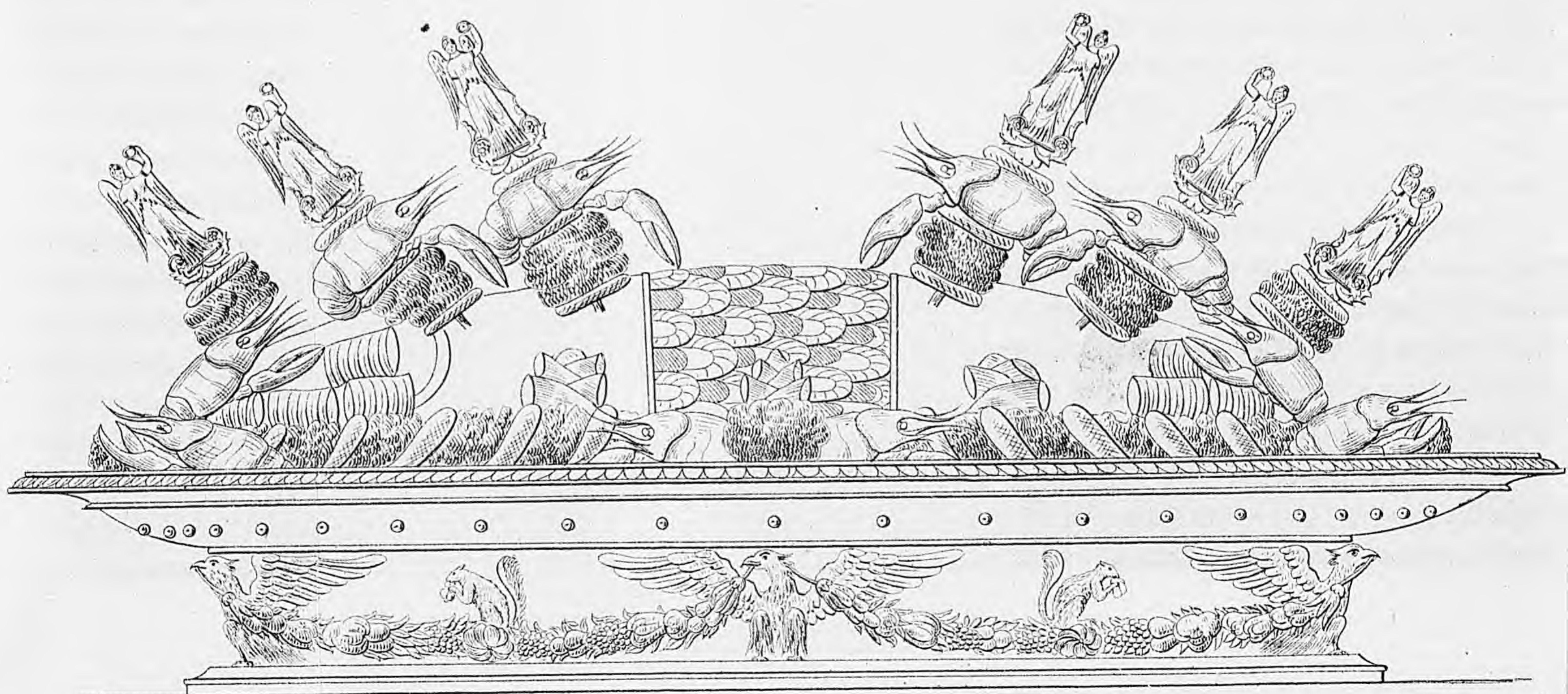
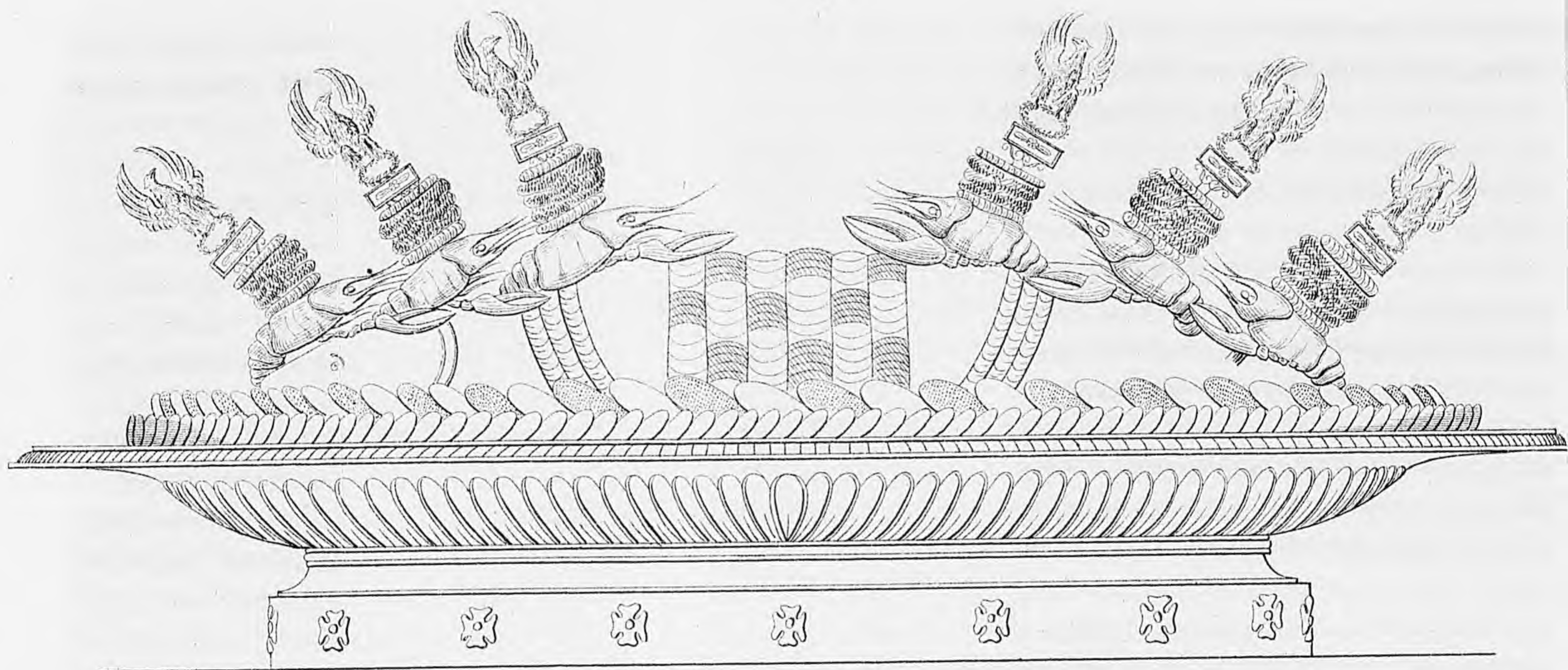
Если принять въ соображеніе, что эта рыба можетъ жить болѣе ста лѣтъ, а иногда до двухъ-сотъ лѣтъ, то неудивительно, что она достагаетъ такой величины. Въ прошломъ столѣтіи, въ Фонтенбло (во Франціи) были карпы очень старые и огромной величины; ихъ показывали, какъ рѣдкость, всѣмъ прїѣзжающимъ иностранцамъ.

Послѣ Рейнскихъ карповъ, славятся карпы рѣки Лоары, въ которой теченіе весьма быстрое; но карпы Сены лучше. Тѣ, которыхъ ловятъ въ озерахъ или въ прудахъ, имѣютъ вкусъ тины, весьма непріятный и нездоровый, но ежели пересадить такихъ карповъ въ чистую, проточную воду, то они чрезъ годъ получаютъ совершенно иной вкусъ.

Въ Англіи, чтобъ придать карпамъ болѣе вкуса и питательности, ихъ холостятъ. Этотъ обычай ввелъ рыбакъ Самуилъ Туль.

Мясо карпа съ молоками вкуснѣе мяса карпа съ икрой; вообще эта рыба питательна и удобоварима; она полезна всякому возрасту, и въ особенности здоровы и питательны ея молоки. Время тренія карповъ бываетъ съ мая до августа, слѣдовательно, они бываютъ вкуснѣе осенью и зимою: въ это время они пріобрѣтаютъ всѣ лучшія свои качества.— Эта рыба въ наибольшемъ употребленіи въ краяхъ, удаленныхъ отъ моря, гдѣ повара пользуются ею, преимущественно передъ другими рыбами, по недостатку послѣднихъ.

Рѣчные карпы легко узнаются по чешуѣ, которая на спинѣ темноватаго, на бокахъ желтаго, а на брюхѣ бѣлаго цвѣта. Хорошіе карпы бываютъ кругловаты, это признакъ, что они жирны, плоскіе же тощи и безвкусны; они также должны быть короткіе и широкіе. Свѣжесть ихъ узнается по розоватому цвѣту жабръ, яркости глазъ и твердости мяса.



**КАРПЪ А ЛА ГЕНРИХЪ IV, КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАН-
НАЯ ШПАЖКАМИ.**

Carpe à la Henri IV, grosse pièce garnie d'hâtelets.

Возьмите карпа съ молоками, длиною въ два фута съ половиною и жирнаго; соскоблите тщательно чешую, что, между прочимъ, довольно трудно для лицъ, не привыкшихъ къ этому, а потому слѣдуетъ снимать чешую потихоньку, начиная отъ хвоста. Сдѣлавъ это, выньте жабры; разрѣжьте брюхо вдоль на три дюйма, выньте внутренность съ осторожностью, чтобъ не проколоть желчь и не испортить молокъ, которые отдѣлите отъ окружающихъ ея кровяныхъ частей; помочите карпа въ свѣжей водѣ, срѣжьте плавательныя перья; потомъ вымойте хорошенько и посыпьте его мелкой солью, черезъ часъ опять положите его въ воду минутъ на двадцать; снова вымойте, дайте водѣ стечь, оботрите и гарнируйте внутренность фаршемъ кенель изъ карпа съ эссенціею изъ шампиньоновъ, (см. первую часть); зашейте брюхо, чтобъ не выпалъ фаршъ; перевяжите голову и жабры; положите карпа на подслоенный листъ рыбной кастрюли, покройте его, за исключеніемъ головы, фаршемъ, толщиною въ одинъ дюймъ, потомъ украсьте, какъ изображаетъ № 1 рисунка 8-го; для этого возьмите двадцать четыре небольшихъ филея камбалы; сначала положите филеи на фаршъ и укрѣпите ихъ по кон-

СОДЕРЖАНІЕ РИСУНКА 8-ГО.

№ 1 изображаетъ карпа а ла Генрихъ IV, гарнированного шпажками.

№ 2 изображаетъ карпа а ла Памборъ, гарнированного шпажками.

цамъ; между ними положите по пяти раковыхъ шеекъ и также вдавите ихъ въ фаршъ; потомъ тѣмъ же порядкомъ кладите второй и прочіе ряды, пока не покроете всю поверхность. Этотъ гарниръ производитъ необыкновенный эффектъ, и въ тысячу разъ лучше устарѣлаго обыкновенія шпиковать крупныя части рыбъ. Потомъ покройте это украшеніе пластинками изъ шпика; заверните карпа въ двойную крѣпкую бумагу, жирно подслоенную; положите въ рыбную кастрюлю, въ которой долженъ находиться хорошій мир-поасъ тремя бутылками шампанскаго и двумя ложками хорошо процѣженнаго консоммѣ.

Поставьте на сильный огонь; выньте карпа изъ бумаги и, поливъ его отваромъ, положите опять въ бумагу, покройте кастрюлю, положите угольевъ и сверху, чтобы кипѣло, какъ можно тише, но постоянно; рыбѣ дайте вариться два часа, поливая ее отваромъ каждые четверть часа. Передъ тѣмъ, какъ подавать, дайте жидкости стечь, развяжите рыбу, выдерните нитки, которыми зашито брюхо; положите рыбу на блюдо съ крутонами, изжаренными въ маслѣ и высушенными въ печи; облейте ихъ комсоммѣ; крутоны должны имѣть форму карпа, отъ чего онъ будетъ красивѣе на видъ, не теряя своего вкуса.

Вокругъ карпа полейте рагу, составленный изъ трюфелей, нарезанныхъ въ видѣ оливокъ, шампиньоновъ, устрицъ и раковыхъ шеекъ, все это должно быть сварено въ соусѣ на шампанскомъ (см. главу VI четвертой части), въ который должно прибавить сливочнаго масла и половину осаженнаго до полу-глассе отвара; рыбу гарнируйте вокругъ крупными кенелями, изъ которыхъ половина на раковомъ маслѣ, а половина а ла перигье; гарнируйте рагу молоками карпа и корюшекъ, вареныхъ въ водѣ съ солью и расположенныхъ вѣнкомъ; наконецъ украсьте рыбу десятью

шпажками съ трюфелями, раками и филеями камбалы а ла конти съ трюфелями (см. № 1 рисунка восьмого).

Подайте отдѣльно два соусника съ соусомъ.

КАРПЪ А ЛА СЮЛЛИ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАННАЯ ШПАЖКАМИ.

Carpe à la Sully, grosse pièce garnie d'hâtelets.

Приготовьте по вышеописаннымъ правиламъ крупнаго карпа; гарнируйте внутренность его фаршемъ кенель изъ корюшекъ (см. главу V первой части), а также поверхность, толщиною въ одинъ дюймъ; середину рыбы гарнируйте также на шесть дюймъ ширины; положите на фаршъ, во всю длину рыбы, шесть рядовъ раковыхъ шеекъ, каждый рядъ на дюймъ разстоянія одинъ отъ другаго; покройте пластинками изъ шпика; оберните рыбы жирно подслоенной бумагой; опустите въ рыбную кастрюлю, въ которой долженъ быть мир-поа, три бутылки рейнвейну и двѣ большія ложки консомме; поставьте на огонь, дайте закипѣть, полейте карпа отваромъ, покройте и снова поставьте на умѣренный огонь, чтобы чуть только кипѣло; каждые четверть часа поливайте. Послѣ двухъ часовой варки, выложите рыбу блюдо, гарнированное крутонами, какъ выше указано; облейте кругомъ рагу а ла бургиньоть (см. главу XIII четвертой части), въ который прибавьте сливочнаго масла и поливину осаженнаго отвара; гарнируйте по обыкновенію десятью шпажками, украшенными кенелями изъ корюшекъ, изжаренныхъ въ хлѣбѣ; вокругъ рагу положите молоки карповъ, проготовленные по правиламъ; рагу подайте отдѣльно въ соусникѣ.

**КАРПЪ А ЛА ШАМБОРЪ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАН-
НАЯ ШПАЖКАМИ.**

Carpe á la Chambord, grosse piéce garnie d'hatelets.

Приготовивъ хорошаго молочнаго карпа, какъ указано въ первой статьѣ сей части, гарнируйте его, внутри и снаружи, фаршемъ кенель изъ филеевъ камбалы съ эссенціею шампиньоновъ (см. главу V первой части); середину поверхности карпа гарнируйте, на шесть дюймъ ширины, сорока филеями камбалы, вареными съ трюфелями; расположите ихъ въ видѣ рыбьей чешуи, какъ изображаетъ № 2 рисунка 8-го; вдавивъ концы каждого филея въ фаршъ, между филеями положите шейки крупныхъ раковъ, такъ, чтобъ каждый филей ясно отличался, будучи отдѣленъ красными шейками, какъ указано на упомянутомъ рисункѣ. Сдѣлавъ это, покройте карпа пластинками изъ шпика и заверните въ хорошо подслоеную бумагу, положите рыбу въ рыбную кастрюлю, въ которой долженъ находиться мирпоа съ двумя бутылками сотерну или мадеры и тремя большими ложками консоммѣ или рыбьяго бульону, процѣженного сквозь сито. Поставьте кастрюлю съ рыбой на огонь, поливайте карпа отваромъ; положите углей сверху и снизу, чтобы кипѣніе продолжалось постоянно два часа; каждые четверть часа поливайте рыбу отваромъ; потомъ выньте изъ кастрюли, дайте жидкости стечь, развяжите и гласируйте, какъ слѣдуетъ; положите на рядъ крутовоовъ, жареныхъ въ маслѣ (какъ указано въ первой статьѣ сей главы); приготовьте соусъ а ла финансьеръ, (въ тройномъ количествѣ противъ того, какъ указано въ главѣ V четвертой части), въ который прибавьте половину отвара, обращеннаго въ

глассэ; положите восемь дюжинъ устрицъ, сорокъ шампиньоновъ, сорокъ трюфелей, наръзанныхъ въ видѣ оливокъ, пятьдесятъ раковыхъ шеекъ и столько же кенелей изъ корюшекъ; дайте этому рагу немного покипѣть; мѣшайте осторожно; для лучшаго вкуса отвара, прибавьте полъ-фунта сливочнаго масла; положите рыбу на блюдо, облейте рагу и обложите кусочками камбалы и лососины, поджаренными на маслѣ, также нѣсколько ломтиковъ угрей, вареныхъ въ миръ-поа; гласируйте крупными кенелями изъ корюшекъ съ ракушками; положите крупныхъ раковъ: одного въ головѣ и двухъ по бокамъ; у хвоста положите большой трюфель, который окружите молоками карповъ, а по бокамъ положите еще два рака; потомъ гарнируйте корюшками и трюфелями, расположенными вѣнками; украсьте карпа десятью шпажками, воткнутыми въ составленные изъ корюшекъ и трюфелей вѣнки.

Для точнаго исполненія такого украшенія необходимо строго придерживаться рисунка (см. № 2 рисунка VІІІ). Наконецъ положите желе съ примѣсью раковаго масла, гласируйте поверхность карпа, а также ломтики лососины и филеи корюшекъ. Остатокъ рагу подайте отдѣльно въ соусникѣ.

Примѣчаніе.

Прочитавъ описаніе этихъ подробностей, легко себѣ представить, какой эффектъ долженъ произвести карпъ, приготовленной а ла шамборъ; но чтобы достигнуть этого, надо тщательно разсмотрѣть рисунокъ. Тутъ уже не нужно ни шпиговки, ни голубей, ни сладкаго мяса, ни печеней, ни гребешковъ, и вообще ничего жирнаго; это обыкновенье должно быть исключено изъ французскаго поварскаго ис-

куства; здѣсь нуженъ только превосходный рагу и гарниръ изъ рыбъ и трюфелей.

Я предвижу, что противники мои скажутъ, что при этомъ будутъ большія издержки, но я могу имъ доказать, что мои издержки весьма незначительны; къ тому же отъ повара зависитъ уменьшить эти расходы, и издержать столько, сколько угодно будетъ хозяину.

Такимъ образомъ, сокращая гарниръ вокругъ, а также число ломтиковъ лосося и шпажекъ, это блюдо обойдется значительно дешевле обыкновеннаго карпа а ла шамборъ.

КАРПЪ А ЛА ШАМБОРЪ РОЯЛЬ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАННАЯ ШПАЖКАМИ.

Carpe à la Chambord royale, grosse pièce garnie d'hâtelets.

Приготовивъ большаго карпа съ молоками, по вышеописаннымъ правиламъ, гарнируйте внутренность его фаршемъ изъ корюшекъ на раковомъ маслѣ, положите на подслоенный листъ рыбной кастрюли, покройте всю поверхность тѣмъ же фаршемъ, на одинъ дюймъ толщины, пригладьте хорошенько; жабры, глаза и ротъ украсьте трюфелями, сдѣлайте чешую изъ трюфелей, наръзанныхъ маленькими полукружками, которые вдавите ножомъ въ фаршъ; покройте пластинками изъ шпика и хорошо подслоеною бумагою. Положите карпа въ рыбную кастрюлю съ хорошимъ мирь-поа, тремя бутылками шампанскаго и тремя большими ложками консоммѣ, или рыбнаго бульона.

Поставьте на огонь, полейте отваромъ; положите углей сверху и снизу, и слѣдите, чтобъ кипѣло слегка, но по-

стоянно, цѣлыхъ два часа; въ теченіе этого времени полейте карпа отваромъ четыре раза. Передъ тѣмъ, какъ подавать, дайте жидкости стечь, гласируйте и положите на хлѣбъ, изжаренный по обыкновенію (см. первую статью сей главы). Процѣдивъ отваръ, осадите его на огнѣ на половину, до глассе; третью долю, противъ указанной въ шестой главѣ четвертой части, влейте въ соусъ на шампанскомъ; прибавьте въ этотъ соусъ полъ-фунта сливочнаго масла, но чтобъ онъ не кипѣлъ, и тарелку маленькихъ кенелей изъ корюшекъ; половину налейте вокругъ карпа, положите два трюфеля у головы и столько же у хвоста, а кругомъ обложите крупными шампиньонами; устройте пирамиды изъ раковыхъ шеекъ, помоченныхъ въ рыбномъ глассѣ; прибавьте рядъ молокъ карповъ, потомъ рядъ кружковъ трюфелей, изжаренныхъ въ желе, отдѣлите каждую штуку крупнымъ ракомъ. Вокругъ всего блюда положите гласированные кусочки лососины и трюфелей.

Гласируйте крупную часть и разставьте по обыкновенію десять шпажекъ, украшенныхъ филеями камбалы и трюфелями, и наконецъ, сдѣлайте вѣнокъ изъ кусковъ трюфелей, конти и простыхъ. Соусъ подавайте отдѣльно въ двухъ соусникахъ.

Примѣчаніе.

Этотъ новый способъ приготовленія карпа а ла шамборъ не уступаетъ ни сколько предъидущему; рыба имѣетъ особенный характеристическій видъ; соусъ на шампанскомъ винѣ и весь гарниръ придаютъ ей отличный вкусъ. Какая огромная разница между этими и прежними шамборъ. Собратья мои вѣроятно замѣтятъ, на сколько я двинулъ впередъ французское поварское искусство XIX столѣтія; но я не намѣренъ этимъ пріостановить дальнѣйшее улучшеніе этого ис-

куства; а другіе, можетъ быть, изобрѣтутъ еще что нибудь новое. Хотя немногіе поймутъ, сколько нужно труда, чтобъ довести до конца предпринятое мною сочиненіе, которое, навѣрно, будетъ самое полное, какое до сихъ поръ было напечатано.

КАРПЪ ШАМБОРЪ А ЛА РЕЖАНСЪ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАННАЯ ШПАЖКАМИ.

Carpe Chambord à la regance, grosse pièce garnie d'hatelets.

Приготовьте и сварите карпа по вышеописаннымъ правиламъ. Вся разница будетъ въ фаршѣ, который готовится изъ лососины и въ рагу а ла режансъ; послѣдній замѣняетъ рагу, употребляемый въ вышеописанной статьѣ. Гарниры остаются тѣ же, а шпажки должны быть гарнированы трюфелями и молоками карповъ.

КАРПЪ А ЛА ФРИДРИХЪ II, КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАННАЯ ШПАЖКАМИ.

Carpe à la Frideric II, grosse pièce garnie d'hatelets.

Приготовьте по обыкновенію одного карпа, гарнируйте внутренность фаршемъ изъ щуки а ла Перигье. Перевяжите, положите на подслоенный листъ рыбной кастрюли; покройте всю поверхность, на одинъ дюймъ толщиною, фаршемъ изъ корюшекъ, по срединѣ сдѣлайте украшеніе изъ маленькихъ кружковъ трюфелей; покройте пластинками шпика и хорошо подслоенной бумагой; положите карпа въ кастрюлю съ хорошимъ миръ-поа, двумя бутылками рейнъ-вейну и

четырьмя большими ложками консоммё или рыбнаго бульона; поставьте на огонь (см. карпъ а ла Генрихъ IV); когда рыба сварится, выньте ее, дайте жидкости стечь, снявъ съ карпа пластины, положите его на блюдо по обыкновенію, какъ описано въ первой статьѣ сей главы; гарнируйте вокругъ трюфелями съ сюпремъ (втрое болѣе противъ того, какъ показано въ XII главѣ четвертой части).

Положите кругомъ рядъ филеевъ изъ угрей а ла Орли; разставьте десять шпажекъ, украшенныхъ корюшками, трюфелями и крупными раками; рагу подайте отдѣльно въ соусникѣ.

КАРПЪ А ЛА ШАНТИЛЬИ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАННАЯ ШПАЖКАМИ.

Carpe à la Chantilly, grosse pièce garnie d'hâtelets.

Приготовьте карпа по правиламъ, указаннымъ въ первой статьѣ сей главы; гарнируйте внутренность фаршемъ изъ угрей, въ который прибавьте соусъ субизъ, чтобъ придать болѣе вкуса; положите карпа на подслоенный листъ рыбной кастрюли, покройте поверхность его тѣмъ же фаршемъ, толщиною въ дюймъ; положите на фаршъ, въ видѣ пальмы, филеи камбалы а ла конти съ трюфелями; покройте пластинками шпика и листомъ хорошо подслоенной бумаги; положите въ кастрюлю съ миръ-поа, бутылкою мадеры, бутылкою малаги и тремя ложками рыбнаго бульона или консомме, процѣженнаго сквозь сито; поставивъ на огонь, полейте отваромъ, покройте кастрюлю и положите сверху и снизу углей; дайте кипѣть потихоньку, но постоянно, два часа времени; каждые четверть часа поливайте, и какъ

подавать, дайте жидкости стечь, положите по правилам на блюдо съ пластомъ хлѣбной мякоти, поджаренной снизу, (см. карпъ а ла Генрихъ IV); осадите отваръ на огнѣ до половины, процѣдите сквозь сито; двѣ трети положите въ рагу а ла Перигоръ (см. главу XIII четвертой части), но приготовленный на крупную часть; прибавьте въ него четверть фунта сливочнаго масла и мѣшайте потихоньку на огнѣ; частью рагу облейте карпа; потомъ гласируйте отваромъ съ примѣсью раковаго масла; гарнируйте рыбу вокругъ рагу изъ крупныхъ раковъ, средину поверхности украсьте крупною корюшкою, вареною въ соленой водѣ; воткните десять шпажекъ, украшенныхъ тремя кенелями фарша изъ корюшекъ а ла Перигье и молоками карповъ; рагу и соусъ подайте въ двухъ соусникахъ.

**КАРПЪ А ЛА ГРИМО ДЕ ЛА РЕЙНЬЕРЪ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ,
ГАРНИРОВАННАЯ ШПАЖКАМИ.**

Carpe à la Grimod de la Reynière, grosse pièce garnie d'hâtelets.

Приготовивъ по правиламъ (см. первую статью сей главы) большаго карпа, гарнируйте его внутренность и наружность фаршемъ изъ корюшекъ, въ который прибавьте двѣ столовыя ложки петрушки и самую малость чеснока; смазавъ яичнымъ бѣлкомъ, сдѣлайте украшеніе, въ видѣ розана, изъ раковыхъ шеекъ, а вокругъ вѣнокъ изъ филеевъ корюшекъ съ трюфелями, положенными одинъ на другой; покройте пластинками шпика и хорошо подслоеною бумагою; положите рыбу въ кастрюлю съ миръ-поа, тремя бутылками сотерну и тремя ложками консомме, процѣженного сквозь сито; когда закипитъ, то полейте карпа отваромъ;

покройте кастрюлю, положите углей сверху и снизу, дайте кипѣть потихоньку, но постоянно, въ теченіе двухъ часовъ; каждые четверть часа поливайте; передъ тѣмъ, какъ подавать, дайте жидкости стечь, положите рыбу на блюдо по обыкновенію; осадите отваръ на огнѣ до полу-глассѣ, часть влейте въ рагу а ла паризіенъ (см. главу VIII четвертой части), приготовленный на крупную часть; прибавьте въ него четверть фунта сливочнаго масла; половиною этого рагу облейте карпа, котораго гласируйте по обыкновенію; гарнируйте рагу вокругъ молоками карповъ, изжаренными въ маслѣ съ лимоннымъ сокомъ и двумя ложками бланшированной и рубленой петрушки; украсьте десятью шпажками съ филеями камбалы а ла Орли; рагу подайте въ двухъ соусникахъ.

КАРПЪ А ЛА ПЬЕРЪ-КОРНЕЙЛЬ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАННАЯ ШПАЖКАМИ.

Carpe à la Pierre-Corneille, grosse pièce garnie d'hâtelets.

Приготовьте карпа, фаршируйте его и облейте по правиламъ (см. первую статью сей главы); фаршъ долженъ быть изъ камбалы съ эссенціею изъ трюфелей; гарнируйте поверхность вѣнкомъ изъ зеленыхъ корнишоновъ, которые прижмите немного ножомъ; покройте пластинками изъ шпика и хорошо подслоеной бумагою; положите въ кастрюлю съ миръ-поа, трюфелями, бутылкою мадеры, бутылкою шабли и тремя ложками консоммѣ, процѣженнаго сквозь сито; поставьте на сильный огонь; полейте карпа отваромъ; положите углей сверху и снизу и дайте кипѣть потихоньку, но безостановочно, цѣлыхъ два часа; поливайте карпа каж-

дые четверть часа. Передъ тѣмъ, какъ подавать, дайте стечь жидкости, процѣдите половину отвара сквозь сито, потомъ осадите его на половину и смѣшайте съ рагу изъ небольшихъ кусочковъ осетрины а ла финансьеръ (см. главу XIII четвертой части); прибавьте четверть фунта сливочнаго масла, тарелку шеекъ ракушекъ и столько же мелкихъ трюфелей, наръзанныхъ въ видѣ оливокъ; половиною рагу облейте вокругъ карпа и гласируйте его; для гарнировки блюда, возьмите молоко карпа и корюшекъ, вареныхъ въ водѣ съ солью; украсьте рыбу по правиламъ десятью шпажками, съ трюфелями, молоками карпа и крупными раками. Остальной рагу подайте отлѣльно, въ двухъ соусникахъ.

**КАРПЪ А ЛА КАЗИМІРЪ ДЕЛАВИНЬ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ,
ГАРНИРОВАННАЯ ШПАЖКАМИ.**

Carpe à la Casimir Delavigne, grosse pièce garnie d'hâtelets.

Приготовивъ крупнаго карпа, какъ указано въ первой статьѣ сей главы, гарнируйте внутренность его фаршемъ изъ карпа, въ который положено двадцать четыре сырыхъ трюфеля, наръзанныхъ въ видѣ оливокъ; перевяжите жабры, положите на листъ и потомъ въ рыбную кастрюлю, въ которой долженъ находиться миръ-поа съ двумя бутылками сотерну и тремя ложками консоммё или рыбной эссенціи, поставьте на огонь, полейте карпа отваромъ, положите углей сверху и снизу; слѣдите, чтобъ кипѣло постоянно и тихонько цѣлыхъ два часа, въ продолженіе этого времени полейте карпа три раза; вынувъ его, дайте жидкости стечь; положите на блюдо по правиламъ, половину отвара процѣжен-

наго сквозь сито, осадите до глассэ; двѣ трети этого глассэ смѣшайте съ рагу а ла нормандъ (см. главу XIII четвертой части), прибавьте туда четверть фунта сливочнаго масла и тарелку маленькихъ кенелей изъ фарша корюшекъ а ла перигье, съ примѣсью раковаго масла; половину рагу налейте вокругъ карпа, котораго гласируйте отваромъ съ примѣсью раковаго масла; гарнируйте вокругъ рагу изъ молоко и крупныхъ трюфелей; украсьте потомъ по обыкновенію десятью шпажками съ кенелями изъ корюшекъ а ла Виллероа и трюфелями; остальной рагу подайте въ двухъ соусникахъ.

Примѣчаніе.

Крупную часть карпа я подавалъ: а ла Помпадуръ, а ла монгофье, а ла марешаль и по польски, слѣдовательно собратья мои, при приготовленіи карпа по этимъ способамъ, должны руководствоваться тѣми главами этой книги, въ которыхъ описаны приготовленія крупныхъ частей по этимъ способамъ; остается только мнѣ описать нѣкоторые способы, менѣе сложные и которые обойдутся дешевле. Однакожъ я не буду и упоминать о карпѣ, подаваемомъ съ чешуею (au bleu), или вареномъ въ соленой водѣ; въ нынѣшнее время такіе нелѣпыя способы приготовленія не допускаются, и такъ какъ они совершенно противны гастрономіи и поварскому искусству, то должны быть совершенно исключены изъ французской кухни.

Если бы кто изъ старыхъ поваровъ вздумалъ подать рыбу съ чешуею, то пусть вспомнить случай, бывшій съ г. Х..... который проглотивъ кусокъ рыбы съ чешуею, почувствовалъ такую страшную боль въ желудкѣ, что навѣрно бы умеръ,

если бы не случился при этомъ докторъ, оказавшій ему немедленно пособіе.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАРПА ПО РЫБАЧЬИ.

Grosse pièce de carpe á la marinière.

Приготовивъ по обыкновенію карпа порядочной величины, перевяжите у него жабры и сварите въ бѣломъ и красномъ винѣ (см. главу IV первой части); передъ тѣмъ, какъ подавать, осадите большую ложку отвара до полу-глассѣ; прибавьте сливочнаго масла въ рагу по рыбацьи (см. главу IV первой части), на крупную часть; двѣ трети налейте вокругъ карпа; развяжите его, дайте жидкости стечь и гарнируйте его; положивъ на блюдо, украсьте его тремя рядами молокъ; вокругъ рагу положите гласированные раки; подайте соусъ мателотъ отдѣльно въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАРПА А ЛА БУРГИНЬОТЬ.

Grosse pièce de carpe á la bourguignotte.

Приготовьте и сварите крупнаго карпа по вышеуказаннымъ правиламъ; осадите до полу-глассѣ большую ложку процеженнаго отвара; смѣшайте этотъ глассѣ и четверть фунта сливочнаго масла съ соусомъ а ла бургиньотъ (см. главу XIII четвертой части), на крупную часть; двѣ трети налейте вокругъ карпа, а также полейте и его соусомъ; положите на него нѣсколько раковъ и молоки, вокругъ рагу положите гласированные крутоны, приготовленные для мателотъ.. Остальной рагу подайте въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАРПА А ЛА ШАМПЕНОАЗЪ.

Grosse pièce de carpe à la Champenoise.

Приготовивъ по обыкновенію крупнаго карпа, гарнируйте внутренность его рыбнымъ фаршемъ, въ который прибавьте двѣ ложки остуженныхъ ароматическихъ травъ, жареныхъ въ маслѣ; перевяжите жабры и сварите карпа въ самомъ лучшемъ куръ-бульонѣ. Передъ тѣмъ, какъ подавать, дайте жидкости стечь, развяжите, положите карпа на блюдо, облейте его и налейте вокругъ его рагу мателотъ на шампанскомъ (см. главу XIII четвертой части), приготовленный на крупную часть; положите сверху нѣсколько молокъ карпа, а вокругъ рагу крупные гласированные раки; между каждымъ ракомъ положите гласированные крутоны (для мателотъ). Рагу въ соусникѣ подайте отдѣльно.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАРПА А ЛА ЖЕНОАЗЪ.

Grosse pièce de carpe à la genoise.

Приготовьте по вышеписаннымъ правиламъ крупнаго карпа; сваривъ его, дайте стечь жидкости; развяжите и положите на блюдо по обыкновенію, облейте рагу а ла женоазъ (см. главу XIII четвертой части) приготовленнымъ на крупную часть, по срединѣ карпа положите молоки и облейте его вокругъ рагу изъ раковъ и корюшекъ. Рагу подайте отдѣльно въ соусникѣ.

*

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАРПА А ЛА ПЕРИГЬЕ.

Grosse pièce de carpe à la Périgieux.

Приготовьте, фаршируйте и сварите крупного карпа, по правиламъ, указаннымъ для шампеноазъ; положивъ на блюдо, облейте его рагу изъ кусочковъ угрей а ла Перигье (см. главу XIII четвертой части); положите на карпа гласированныхъ раковъ; гарнируйте кругомъ филеями корюшекъ а ла Орли.

Рагу подайте отдѣльно въ соусникѣ.

Примѣчаніе.

Я описалъ пять способовъ приготовленія крупныхъ частей карпа; изъ нихъ три—посредствомъ гарнированія фаршемъ, а два безъ фарша; послѣдніе не такъ сложны и обходятся гораздо дешевле; слѣдовательно, они выгодны при обыкновенныхъ обѣдахъ въ тѣхъ домахъ, гдѣ поваръ обязанъ соблюдать строгую экономію въ издержкахъ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАРПА ПО ГЕРМАНСКИ.

Grosse pièce de carpe à la germanique.

Приготовьте по правиламъ крупного карпа; разрѣжьте его на куски, въ два дюйма толщиною; вырѣжьте желчь, находящуюся у головы и выньте главную кость и всѣ кровавыя части; голову также разрѣжьте пополамъ, вдоль; по-

ложите всѣ эти куски въ каменную чашку, посыпьте солью, встряхните нѣсколько разъ; потомъ мочите въ свѣжей водѣ двадцать минутъ; выньте, дайте водѣ стечь, положите въ подслоеную рыбную кастрюлю, посыпьте немного перцомъ и тертымъ мускатнымъ орѣхомъ; покройте всю поверхность тонко наръзанными лимонными кружками, положите также немного эшалога, мелко наръзаннаго; на лимоны положите петрушки, шинкованной какъ для жульенъ, положите нѣсколько зеренъ бѣлаго перца; покройте кастрюлю, положите углей сверху и снизу, но не слишкомъ горячихъ. Спустя полъ-часа, посмотрите, если рыба тверда подъ рукою, то она сварена; тогда снимите съ нея всю приправу; рыбу положите на салфеткѣ на блюдо; на ней должны остаться только кусочки лимоновъ; а петрушку и эшалотъ надо положить въ особую кастрюлю; налейте потомъ въ рыбную кастрюлю двѣ ложки кипящаго консоммѣ, чтобъ извлечь рыбную эссенцію, которую вылейте въ маленькую кастрюлю съ петрушкою и эшалотомъ; дайте немного покипѣть, процѣдите соусъ сквозь сито и подайте его холоднымъ въ соусникѣ. Рыба подается также холодная.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАРПА ПО ВѢНСКИ.

Grosse pièce de carpe à la viennoise.

Приготовивъ и сваривъ крупнаго карпа по вышеписаннымъ правиламъ, выньте всю приправу, положите въ маленькую кастрюлю; налейте двѣ большія ложки консоммѣ въ рыбную кастрюлю, чтобъ извлечь рыбную эссенцію, и перелейте въ маленькую кастрюлю; поставьте на умѣренный огонь, прибавьте четверть фунта сливочнаго масла съ при-

мѣсью муки, и немного тертаго мускатнаго орѣха; процѣдите этотъ соусъ и смѣшайте его съ голландскимъ соусомъ сюпремъ (см. главу V четвертой части), въ который надо положить немного желе и столовую ложку рубленой и бланшированной петрушки; положите рыбу на блюдо, собравъ всѣ кусочки такъ, чтобъ она имѣла надлежащій видъ; двумя третями соуса облейте карпа, а остальную часть подайте въ соусникѣ отдѣльно.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАРПА ПО ВЕНГЕРСКИ.

Grosse pièce de carpe à la hongroise.

Приготовьте крупнаго карпа, сварите и положите его на блюдо, по вышеописаннымъ правиламъ; молоки положите на видномъ мѣстѣ; приготовьте венгерскій соусъ и смѣшайте его съ соусомъ изъ щукъ на рейнъ-вейнѣ (см. главу VI четвертой части); прибавьте шесть дюжинъ устрицъ и четыре корзиночки шампиньоновъ; дайте соусу немного покипѣть; половину вылейте на карпа, а остальную часть подайте отдѣльно въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАРПА, ЖАРЕНАЯ ПО НѢМЕЦКИ.

Grosse pièce de carpe frite à l'allemande.

Приготовивъ и разрѣзавъ карпа, какъ указано въ статьѣ карпъ по германски, съ тою только разницею, что куски должны быть тоньше, потому что, зажаренные въ хлѣбѣ, они сдѣлаются толще; куски карпа положите въ каменную ча-

шу съ лукомъ, нарѣзаннымъ кружками, петрушкою и тиманомъ, лавровымъ листомъ, солью, перцомъ, тертымъ мускатнымъ орѣхомъ и сокомъ двухъ лимоновъ; эта приправа даетъ рыбѣ хорошій вкусъ. Каждые четверть часа встряхните ее, а часъ спустя, т. е. за полчаса до подачи, выньте рыбу, дайте жидкости стечь, снимите всю приправу; обсыпьте рыбу мукою; каждую часть ея помокните въ яичныхъ желткахъ, сбитыхъ, какъ для яичницы; положите на мякоть хлѣба, съ примѣсю сыра пармезана; молоко должны быть приготовлены по вышеописанному способу. Когда жиръ растопится, то кладите сперва крупные куски, а потомъ мелкіе, чтобъ всѣ одинаково изжарились по указаннымъ правиламъ (см. камбала а ла кольберъ), положите на салфетку поджаренной петрушки (хорошо промытой и вытертой), въ пучкѣ; карпа обсыпьте солью и полейте лимоннымъ сокомъ; переложите карпа на салфетку, и придавъ ему обыкновенный видъ, обложите его вокругъ шестью пучками поджаренной петрушки, а между каждымъ пучкомъ положите по половинѣ лимона. Подайте отдѣльно въ соусникѣ топленое масло.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАРПА, ЖАРЕНАЯ ПО АНГЛІЙСКИ.

Grosse pièce de carpe frite à l'anglaise.

Приготовьте, маринуйте и жарьте карпа по вышеписаннымъ правиламъ; положивъ на блюдо, облейте его голландскимъ соусомъ съ сюрремъ (см. главу V четвертой части); часть соуса подайте отдѣльно въ соусникѣ.

**КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАРПА МАТЕЛОТЪ А ЛА РОЯЛЬ ПО
НѢМЕЦКИ.**

Grosse pièce de matelote de carpe à la royale allemande.

Приготовивъ и разрѣзавъ крупнаго карпа по правиламъ, указаннымъ въ статьѣ карпъ по германски, положите его въ каменную чашу съ солью и встряхните нѣсколько разъ; часъ спустя, мочите въ холодной водѣ въ продолженіи десяти минутъ; потомъ положите въ рыбную кастрюлю съ луковицею, морковью и корзинкою шампиньоновъ; все это должно быть мелко изрѣзано; прибавьте пучечекъ петрушки, половину лавроваго листа, тиману, гвоздики, тертаго мускатнаго орѣха, бутылку краснаго вина, столько же консоммѣ, поль-фунта сливочнаго масла, соли и перцу; закрывъ кастрюлю, поставьте ее на огонь, полейте раза три отваромъ. Три четверти часа спустя, когда сварится карпъ, снимите кастрюлю съ огня, процѣдите отваръ, прибавьте сливочнаго масла съ примѣсью муки. Давъ немного покипѣть, перелейте въ кастрюлю съ соусомъ мателотъ (см. главу VI четвертой части), въ который прибавьте четверть фунта сахара, распущеннаго въ красномъ винѣ; прибавьте туда сокъ двухъ лимоновъ и корешки шести корзиночекъ шампиньоновъ. Соусъ этотъ очень нравится нѣмцамъ. Онъ долженъ быть приправленъ и осаженъ, имъ должно облить рыбу. Далѣе слѣдуетъ приготовить, по правиламъ, шесть молокъ карповъ и мѣрочку маленькихъ луковицъ, приготовленныхъ для мателотъ (см. главу XII четвертой части). Рыбу положите на блюдо, собравъ кусочки такъ, чтобы дать ей обыкновенный видъ; тогда облейте ры-

бу двумя третями соуса; съ каждой стороны устройте три группы: одну изъ шампиньоновъ, другую изъ молоко и третью изъ мелкихъ луковицъ; вокругъ этаго гарнира положите крупныхъ, гласированныхъ раковъ, дюжину гласированныхъ крутоновъ (для мателотъ), которые должно положить на каждый кусокъ карпа. Оставшуюся часть соуса подайте отдѣльно въ соусникъ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАРПА МАТЕЛОТЪ А ЛА РЕЖАНСЪ.

Grosse pièce de matelote de carpe à la regence.

Приготовьте и сварите карпа, какъ выше указано; отваръ процѣдите сквозь сито и приправьте немного мукой; снявъ съ этого соуса весь жиръ, процѣдите и смѣшайте съ соусомъ а ла режансъ, который немного прокипятите; во время кипѣнія, положите четыре корзиночки шампиньоновъ и полъ-фунта сливочнаго масла; снявъ съ огня, прибавьте тарелку кенелей изъ фарша корюшекъ а ла пиригье и пятьдесятъ раковыхъ шеекъ. Наблюдайте, чтобъ этотъ рагу не кипѣлъ. Передъ тѣмъ, какъ подавать, положите карпа на блюдо, и придавъ ему натуральный видъ, облейте рагу, часть котораго подайте также отдѣльно въ соусникъ; положите на рыбу молоки, приготовленные по правиламъ, а вокругъ—корюшки, вареныя въ соленой водѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАРПА МАТЕЛОТЪ НА ШАМПАНСКОМЪ.

Grosse pièce de matelote de carpe au vin de champagne.

Приготовьте карпа по тому же способу, какъ описано для приготовления этой рыбы по нѣмецки. Возьмите бутыл-

ку бордосскаго вина, которое въ этомъ случаѣ замѣнить шампанское, смѣшайте съ отваромъ, какъ объяснено выше, потомъ, снявъ съ соуса жиръ, осадите его до половины, смѣшайте съ шампанскимъ (см. главу VI четвертой части); прибавивъ четыре корзинки шампиньоновъ съ корешками, давъ немного покипѣть, снимите съ огня; прибавьте тарелку маленькихъ кенелей изъ фарша карпа, въ который положена анчоусовая эссенція; положите немного сливочнаго масла въ рагу и облейте имъ рыбу; придавъ ей на блюдѣ надлежащій видъ, положите сверху нѣсколько корюшекъ, а вокругъ обложите крутонами, приготовленными, какъ для мателотъ.

Часть соуса подайте въ отдѣльномъ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ КАРПА, ЖАРЕНАЯ НА РАШПОРѢ.

Grosse pièce de carpe grillée.

Приготовивъ карпа по правиламъ, сдѣлайте по бокамъ его разрѣзы, на шесть дюймъ разстоянія одинъ отъ другаго; посыпьте карпа мелкою солью, перцомъ, облейте стаканомъ прованскаго масла, положите луковицу, наръзанную кружками и нѣсколько пучковъ петрушки и вываляйте хорошенько рыбу въ этомъ маринадѣ. Часъ спустя, выньте рыбу, давъ жидкости стечь, жарьте ее на рашпорѣ по обыкновенію; потомъ положите на блюдо и облейте однимъ изъ соусовъ, указанныхъ въ IX главѣ четвертой части, отъ котораго и карпъ получить названіе.

Примѣчаніе.

Окончивъ эту главу, считаю нужнымъ сдѣлать замѣчаніе, что фаршированного карпа я также подавалъ безъ шпажекъ и безъ гарнира, а только облитого рагу, обозначеннымъ для крупныхъ частей. Карпы подаются также въ мателотъ, о чемъ сказано выше, и съ соусами: изъ щуки на рейнъ-вейнъ, а ла бургиньотъ, а ла женоазъ, по итальянски, а ла финансьеръ, а ла перигье и а ла борделезъ, также съ рагу а ла бургиньотъ, а ла женоазъ, а ла перигоръ и изъ кусочковъ осетрины а ла финансьеръ.

ГЛАВА XVI.

Описаніе крупныхъ частей щуекъ.

СОДЕРЖАНІЕ. Щука а ла режансъ, крупная часть, гарнированная шпажками; тоже а ла Генрихъ IV; тоже а ла Сюлли; тоже по Моденски; тоже по англійски; тоже по голландски; тоже фаршированная по домашнему; средняя крупная часть и малая щуки на куръ-бульонѣ, съ соусомъ изъ устрицъ; тоже съ соусомъ изъ ракушекъ; тоже съ соусомъ изъ шампиньоновъ; тоже съ соусомъ а ла равиготъ; тоже съ соусомъ на маслѣ съ петрушкой.

Примѣчаніе.

Щука, за жадность ея до другихъ рыбъ и озлобленіе, съ которымъ преслѣдуетъ ихъ, вполне заслуживаетъ названіе рѣчной акулы; она даже поѣдаетъ собственныхъ своихъ дѣтей (*); это настоящій тиранъ прѣсныхъ водъ.

(*) Я помню довольно интересный случай, на рѣкѣ Сенѣ въ Парижѣ, о которомъ напечатано было въ одномъ журналѣ (*«Journal de l'Empire»*). Щука, вѣроятно преслѣдовавшая свою жертву, вдругъ была отдѣлена отъ нея лодкою, въ которой находились два рыбака. Щука въ бѣшенствѣ выскакиваетъ изъ воды въ лодку и крѣпко вцѣпляется въ одежду одного изъ рыбаковъ. Тотъ схватилъ ее руками, и хотя держалъ крѣпко, но щука вѣроятно вырвалась бы у него изъ рукъ, еслибъ другой рыбакъ не накинулъ на нее сѣть. Такимъ образомъ щука дорого поплатилась за свою смѣлость.

Въ нѣкоторыхъ странахъ рыбаки прозвали ее волкъ-рыба, за опустошенія, которыя она производитъ въ прудахъ. Ротъ у щуки большой и снабженъ острыми зубами; укушеніе ея опасно и даже ядовито.

Рыба эта растетъ очень скоро; отъ перваго до третьяго года, она достигатъ двадцати дюймовъ длины. Рыба эта живетъ цѣлые вѣка и достигаетъ необыкновенной величины. Въ Берлинѣ, въ одномъ прудѣ поймали щуку, длиною въ семь футъ, но эта рыба еще мала въ сравненіе съ тою, которую поймали въ 1497 году, въ г. Кайзерлаутернѣ въ Палатинатѣ; вѣсомъ она была въ триста пятьдесятъ фунтовъ. Эта громадная рыба была срисована; изображеніе ея и по нынѣ находится въ Лаутернскомъ замкѣ, скелетъ же ея сохраняется въ Манхеймѣ, какъ величайшая рѣдкость, заслуживающая особое вниманіе путешественниковъ. Щука эта была пущена въ прудъ, по приказанію императора Барбаруссы, а въ 1230 г.; вынута, какъ сказано, въ 1497 г., т. е. спустя 267 лѣтъ. Что эта та же самая щука, доказательствомъ служить найденный на ней, мѣдный кружокъ съ надписью, который былъ привязанъ къ жабрамъ ея, когда пустили ее въ прудъ.

Рыба эта водится въ рѣкахъ, прудахъ и озерахъ, не только Европы, но даже Азіи и Америки. Маленькихъ, ихъ называютъ щучками; тѣхъ же, которыя имѣютъ до двадцати четырехъ дюймовъ въ длину—щуками, а самыхъ большихъ щуками карро (четыреугольными), по причинѣ четырехугольной формы ея спины.

Эта рыба покрыта мелкою чешуею; она продолговата, а голова у ней при оконечности шире тѣла; большой ротъ съ острыми зубами и весьма крѣпкими челюстями дѣлаютъ ее страшною для другихъ рыбъ.

Мясо у щуки бѣлое, вкуса пріятнаго, удобоваримо и по-

лезно для всякаго возраста и тѣлосложенія; не должно ѣсть икру щуки потому, что она сильно слабитъ и производитъ тошноту.

Достоинства щуки должно узнавать по величинѣ и цвѣту ея: ежели щука темноватаго цвѣта, то это означаетъ, что она находилась въ иловатой, стоячей водѣ прудовъ, между тѣмъ, какъ рѣчныя щуки, и вообще тѣ, которыя жили въ проточной водѣ, имѣютъ спину зеленоватую, а животъ серебристый. Самыя лучшія щуки имѣютъ спину желтовато-оранжеваго цвѣта съ черными крапинками и брюхо серебристое.

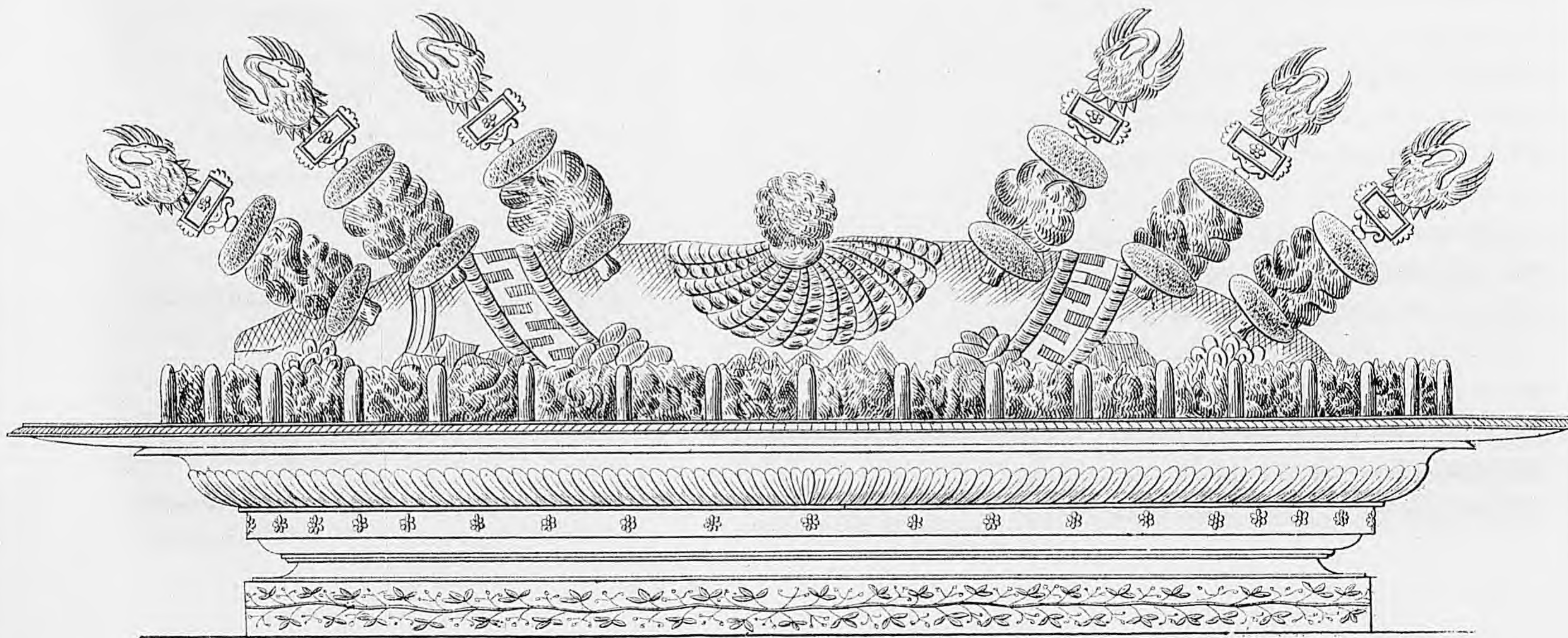
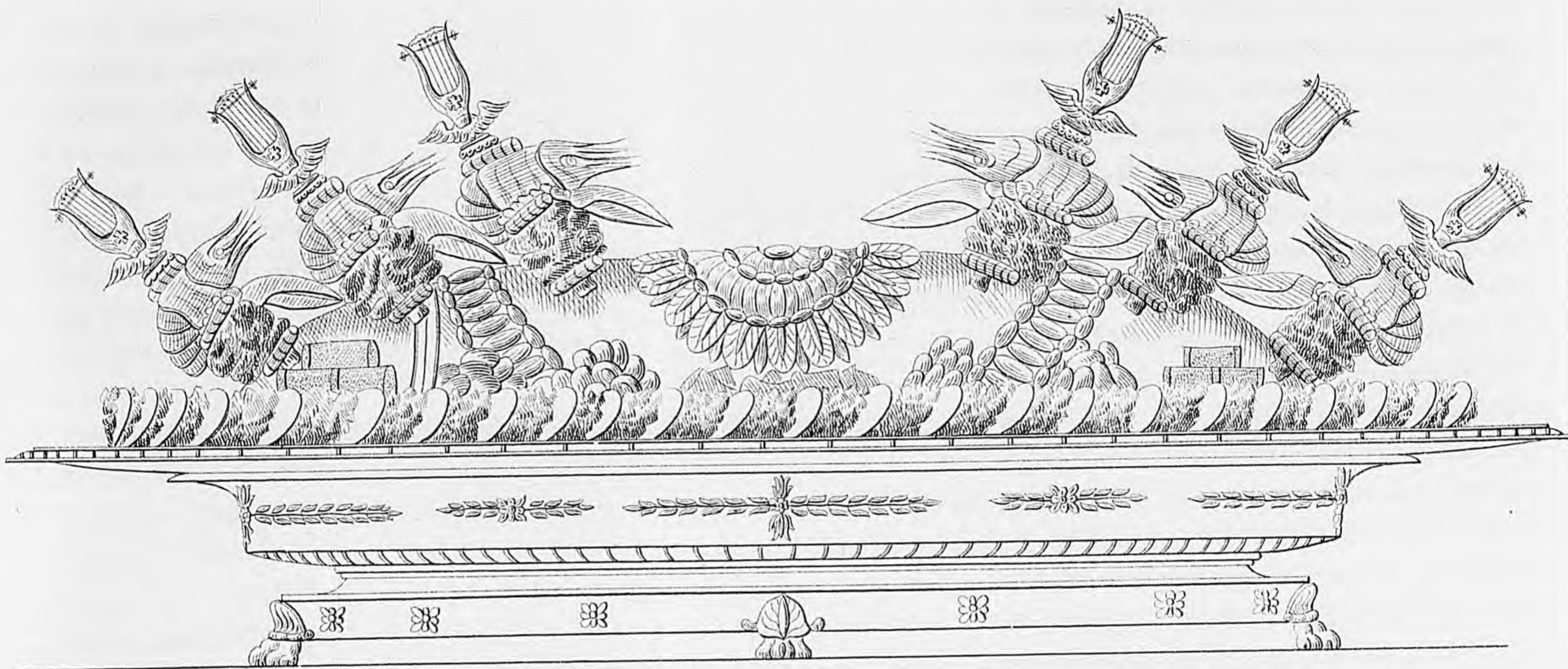
Мясо щуки тогда только вкусно, когда она имѣетъ не болѣе тридцати или тридцати пяти дюймовъ длины. Щучки же всегда превосходнаго вкуса, они даже очень полезны для выздоравливающихъ.

Свѣжесть этой рыбы можно узнать по яркости и розоватому цвѣту глазъ и твердости мяса. Щукъ слѣдуетъ выбирать коротенькихъ, широкихъ и толстыхъ, что доказываетъ ихъ доброкачественность.

ЩУКА А ЛА РЕЖАНСЪ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАННАЯ ШКАЖКАМИ.

Brochet à la règence, grosse pièce garnie d'hâtelets.

Взявъ щуку, длиною въ тридцать дюймъ, выньте жабры и вычистите по правиламъ, срѣжьте потомъ плавательныя перья, очистите всю чешую, какъ можно тщательнѣе, начиная отъ хвоста къ головѣ; для этого нужна большая опытность, а потому молодые повара должны дѣлать это съ большею осторожностью, т. е. выскоблить всю чешую, какъ можно акуратнѣе. Соскобливъ съ рыбы чешую и вымывъ въ нѣсколькихъ водахъ, посыпьте ее сверху и снизу мел-



кою солью; часъ спустя, положите ее въ свѣжую воду, вымойте еще разъ, оботрите на сухо; гарнируйте внутренность фаршемъ кенель изъ корюшекъ на раковомъ маслѣ; положите на слоеный листъ рыбной кастрюли, снаружи покройте тѣмъ же фаршемъ, толщиною въ одинъ дюймъ; жабры, глаза и ротъ обозначьте трюфелями; на шесть дюймовъ разстоянія, положите, въ видѣ ожерелья, два ряда оливокъ и трюфелей, а между ними рядъ раковыхъ шеекъ; во всю длину спины рыбы положите, на подобіе розъ (rosace) филей камбалы конти съ трюфелями; а вокругъ рядъ крупныхъ раковыхъ шеекъ, далѣе—рядъ трюфелей, нарезанныхъ въ видѣ оливокъ, и еще рядъ раковыхъ шеекъ и филеевъ камбалы конти съ трюфелями, на подобіе чешуи; между каждымъ филеемъ положите по одной изъ самыхъ крупныхъ раковыхъ шеекъ, наконецъ сдѣлайте еще одно ожерелье, подобное первому (см. № 1 рисунка девятаго), покройте поверхность щуки пластинками шпика и толстой слоеной бумагой; положите щуку въ рыбную кастрюлю съ хорошимъ миръ-поа, тремя бутылками шампанскаго и тремя большими ложками хорошаго консоммѣ, или рыбнаго бульона; поставьте на огонь, полейте щуку отваромъ; закрывъ кастрюлю, положите углей сверху и снизу, дайте кипѣть потихоньку, но постоянно; каждые четверть часа поливайте, а послѣ двухъ часовой варки, половину отвара осадите до полу-глассѣ и процѣдите его сквозь сито; потомъ двѣ трети этого глассѣ и четверть фунта сливочнаго

Объясненіе девятаго рисунка.

№ 1 изображаетъ крупную часть щуки а ла режансъ, гарнированную шпаяками.

№ 2 изображаетъ крупную часть щуки а ла Массена, гарнированную шпаяками.

масла смѣшайте съ гарниромъ а ла режансъ (см. главу XII четвертой части), какъ для крупныхъ частей.

Положите щуку на блюдо, на изжареную въ маслѣ мякоть бѣлаго хлѣба, какъ указано для карпа а ла Генрихъ IV; полейте вокругъ большею частью гарнира изъ трюфелей а ла режансъ; на рыбу, передъ украшеніемъ на подобіе розъ (rosace), положите нѣсколько кусочковъ угря, вареныхъ и гласированныхъ въ печи въ томъ же миръ-поа, что и щука; около кусочковъ угря устройте пирамиду изъ шампиньоновъ, помоченныхъ въ рыбномъ желе, потомъ группу раковыхъ шеекъ, а на оконечности каждой изъ нихъ положите устрицы, приготовленныя по правиламъ, и также напиканная рыбнымъ желе; всѣ эти украшенія гарнируйте вокругъ трюфелями и корюшками, расположенными въ видѣ вѣнковъ; гласируйте щуку ея собственнымъ глассэ, въ который прибавьте немного раковаго масла; положите группы молокъ и языкъ карпа между ожерельями и розасомъ; украсьте, также по обыкновенію, десятью шпажками съ филеями камбалы конти, крупными раками и большимъ чернымъ трюфелемъ.

Чтобы исполнить все это надлежащимъ образомъ, слѣдуетъ внимательно разсмотрѣть рисунокъ.

Остатокъ гарнира подайте въ двухъ соусникахъ отдѣльно.

Примѣчаніе.

Въ первый разъ я подалъ это роскошное блюдо у Великобританскаго принца-регента. Моимъ собратьямъ не трудно догадаться, какихъ оно требуетъ расходовъ. Однакожъ, многіе изъ поваровъ осмѣливаются включать щуку а ла режансъ въ составъ обѣда, на равнѣ съ обыкновенною трескою. О Комусъ, богъ пировъ! накажи подобныхъ злодѣевъ, унижающихъ до такой степени поварское искусство.

ЩУКА А ЛА ГЕНРИХЪ IV, КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАННАЯ ШПАЖКАМИ.

Brochet à la Henry IV, grosse pièce, garnie d'hâtelets.

Въ отношеніи приготовленія этой части, дѣйствуйте во всемъ совершенно такъ, какъ указано въ статьѣ карпъ а ла Генрихъ IV. Положивъ рыбу на блюдо, гарнируйте ее также гарниромъ и рагу, и украсьте шпажками, какъ сказано въ упомянутой статьѣ.

ЩУКА А ЛА СЮЛЛИ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАННАЯ ШПАЖКАМИ.

Brochet à la Sully, grosse pièce, garnie d'hâtelets.

Смотрите описаніе карпа подъ тѣмъ же названіемъ.

Приготовивъ рыбу, положите ее на блюдо и гарнируйте такимъ же образомъ, какъ и карпа, подавая также рагу въ двухъ соусникахъ.

ЩУКА А ЛА МАССЕНА, КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАННАЯ ШПАЖКАМИ.

Brochet à la Massena, grosse pièce, garnie d'hâtelets.

Приготовьте крупную щуку, по правиламъ, указаннымъ въ первой статьѣ сей главы; гарнируйте внутренность ея фаршемъ кенель изъ лососины; покройте поверхность тѣмъ же фаршемъ, на дюймъ толщиною; пригладьте и подрумяньте; на срединѣ сдѣлайте розасъ, семи дюймовъ въ діаме-

трѣ, составленный изъ филеевъ камбалы конти, или простыхъ филеевъ камбалы, самыхъ зеленыхъ карнишоновъ и маленькихъ шариковъ изъ трюфелей, какъ обозначаетъ № 2 рисунка IX; изъ такихъ же филеевъ сдѣлайте около розаса два браслета, а въ серединѣ этихъ филеевъ греческій бордюръ изъ трюфелей, наръзанныхъ маленькими колонками и поставленныхъ, какъ означено на рисункѣ; весь этотъ гарниръ придавите хорошенько ножомъ, а потомъ покройте всю штуку пластинками шшика.

За два часа до подачи, сварите щуку, по указаннымъ правиламъ, въ хорошемъ мирѣ-поа съ двумя бутылками рейнъ-вейну, одною бутылкою хорошей мадеры и тремя ложками консоммё, или рыбнаго бульона; потомъ половину отвара процѣдите сквозь сито, осадите его до половины, одну часть глассе, съ примѣсью четверти фунта сливочнаго масла, положите въ рагу изъ кусочковъ осетрины а ла финансьеръ (см. главу XIII четвертой части), приготовленный на крупную часть; поставивъ на блюдо и гласировавъ щуку, какъ указано для первой крупной части въ сей главѣ; гарнируйте ее вокругъ рагу изъ молока, которыя положите и сверху; вокругъ рагу положите трюфели, а между каждымъ трюфелемъ корюшку, вѣнкомъ. Украсьте щуку десятью шпажками (какъ указано на вышеупомянутомъ рисункѣ), на которыхъ надѣты трюфели и плоскія кенели а ла виллероа, изъ лососины. Гласируйте снова, какъ рыбу, такъ и гарниры, и наконецъ положите крупныхъ трюфелей вокругъ розаса. Рагу подавайте въ двухъ соусникахъ.

Примѣчаніе.

Также дѣйствовать должно въ приготовленіи щуки а ла шамборъ, а ла шамборъ-рояль, а ла шамборъ-режансъ, а

ла Фридрихъ II, а ла шантильи, а ла Гримо де ла Рейньеръ, а ла Пьеръ Корнейль, а ла Казимиръ де ла Винь, употребляя всегда, при укладкѣ рыбы на блюдо и гарнирѣ рагу, тѣ же украшенія шпажекъ, какія описаны для приготовления карпа подѣ означенными названіями.

Также нужно дѣйствовать и при подачѣ щуки а ла же-ноазъ, по итальянски, а ла шампеноазъ, а ла бургиньотъ и а ла Перигье. Въ отношеніи приготовления щуки подѣ этими названіями, должно руководствоваться предъидущей главою.

Я также подавалъ крупныя части щукъ а ла Помпадуръ, а ла марешаль, а ла Монгофье и по польски. Въ этомъ случаѣ собратья мои должны всегда соображаться со способами, описанными для приготовления карпа; повторять ихъ здѣсь будетъ совершенно излишне. Я опишу еще нѣсколько способовъ приготовления крупныхъ частей щукъ, которые несравненно проще, и по которымъ можно подавать щуку на обыкновенныхъ домашнихъ обѣдахъ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ ЩУКИ ПО АНГЛІЙСКИ.

Grosse pièce de brochet à l'anglaise.

Приготовивъ по правиламъ хорошую рѣчную щуку, гарнируйте внутренность ея фаршемъ кенель изъ щуки, съ примѣсью столовой ложки бланшированной и рубленой петрушки, потомъ перевяжите рыбу, и за три четверти часа до подачи, сварите ее по обыкновенію въ соленой водѣ; вынувъ изъ кастрюли и давъ водѣ стечь, положите ее на блюдо и облейте голландскимъ соусомъ сюпремъ (см. главу V четвертой части), въ который положите мясо крупнаго го-

*

мара, наръзанное маленькими квадратиками; гарнируйте рыбу вокругъ корюшками, вареными въ соленой водѣ. Подайте отдѣльно картофель, вареный въ соленой водѣ и соусникъ съ соусомъ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ ЩУКИ ПО ГОЛЛАНДСКИ.

Grosse pièce de brochet à la hollandaise.

Приготовьте и сварите эту крупную часть по вышеуказаннымъ правиламъ; потомъ положите рыбу на хорошо сложенной салфеткѣ на блюдо; вокругъ ея положите картофель, вареный въ соленой водѣ и пучечки зеленой петрушки. Подайте два соусника съ топленнымъ сливочнымъ масломъ, въ которое прибавьте соли, перцу, тертаго мускатнаго орѣха и лимоннаго соку.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ ЩУКИ, ФАРШИРОВАННОЙ ПО ДОМАШНЕМУ.

Grosse pièce de brochet à la bourgeoise.

Приготовьте эту крупную часть и подайте ее по правиламъ, какъ указано для приготовления фаршированного карпа по домашнему.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ ЩУКИ НА КУРЪ-БУЛЬОНѢ СЪ СОУСОМЪ ИЗЪ УСТРИЦЪ.

Moyenne grosse pièce de brochetons au court-bouillon et sauce aux huitres.

Приготовивъ и очистивъ щуку, длиною въ двадцать дюймовъ, и кромѣ того двухъ щучекъ, перевяжите ихъ и сва-

рите въ куръ-бульонѣ, приготовленномъ по правиламъ (см. главу IV первой части); выньте, дайте водѣ стечь, развяжите, положите на блюдо такимъ образомъ, чтобы большая щука была по срединѣ, а маленькія по бокамъ; облейте ихъ соусомъ изъ устрицъ (см. главу V четвертой части) и подавайте. Соусъ этотъ долженъ быть приготовленъ въ количествѣ, соразмѣрномъ со щукой средней величины.

**КРУПНАЯ ЧАСТЬ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ ИЗЪ ЩУЧЕКЪ НА
КУРЪ-БУЛЬОНѢ СЪ СОУСОМЪ ИЗЪ РАКУШЕКЪ.**

Moyenne grosse pièce de brochetons, sauce aux moules.

Приготовьте три щучки, сварите и положите ихъ на блюдо, по вышеписаннымъ правиламъ; потомъ облейте ихъ соусомъ изъ ракушекъ, какъ описано въ главѣ V четвертой части, удвоивъ порцію соуса, чтобы было его достаточно на обливку щучекъ.

**КРУПНАЯ ЧАСТЬ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ ЩУКИ НА КУРЪ-
БУЛЬОНѢ СЪ СОУСОМЪ ИЗЪ ШАМПИНЬОНОВЪ.**

Moyenne grosse pièce de brochetons au court-bonillon, sauce aux champignons.

Приготовьте и сварите небольшую щуку и двѣ щучки; вынувъ изъ кастрюли, дайте водѣ стечь, положите на блюдо и облейте соусомъ на сливочномъ маслѣ, въ который прибавьте четыре корзиночки шампиньоновъ; дайте нѣсколько времени покипѣть и подавайте.

**КРУПНАЯ ЧАСТЬ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ ЩУКИ НА КУРЪ-
БУЛЬОНЪ СЪ СОУСОМЪ РАВИГОТЬ.**

Moyenne grosse pièce de brochetons au court-bouillon, sauce à la ravigotte.

Приготовьте небольшую щуку и двѣ щучки, сварите и положите на блюдо по правиламъ (см. крупную часть щучекъ съ соусомъ изъ устрицъ) и облейте соусомъ а ла ра-виготь (см. главу V четвертой части).

Примѣчаніе.

Собратья мои могутъ также подать эту крутую часть средней величины изъ щукъ съ соусами: а ла провансаль съ чеснокомъ, по гасконски, по бордоски, а ла Перигье, а ла бешамель, съ шампаньонами, съ соусомъ по французски, а ла метръ-д'отель, а ла Субизъ, а ла Ришелье, съ соусомъ томать, по парижски, по венеціански, по италіянски, по неаполитански, а ла сициліенъ, по римски, по флорентински, по милански, по пьемонтски, по португальски, по испански, по африкански, по индійски, съ карикъ; приготовляя соусъ въ такомъ количествѣ, чтобы было соразмѣрно съ крупною частію.

Можно также варить щуки въ маринадѣ; для этого слѣдуетъ соображаться съ четвертой главой первой части.

**КРУПНАЯ ЧАСТЬ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ ЩУКЪ СЪ СОУСОМЪ
НА МАСЛѢ СЪ ПЕТРУШКОЙ.**

Moyenne grosse pièce de brochetons à la sauce au beurre pleche
de persil.

Приготовьте по обыкновенію небольшую щуку и двѣ щучки; перевяжите и сварите ихъ просто въ соленой водѣ; потомъ облейте соусомъ на маслѣ съ петрушкой (см. главу IX четвертой части).

Примѣчаніе.

Эта крупная часть подается съ соусомъ на маслѣ, съ эссенціею изъ трюфелей, съ шампиньонами, а ла равиготь съ кервелемъ, съ телячьимъ сокомъ, съ соусами: на чесночномъ, на анчоусовомъ и на раковомъ маслѣ, на маслѣ изъ гомара, по фламандски, а ла ватерфишъ, по англійски, и вообще со всѣми соусами на маслѣ, обозначенными въ главѣ IX четвертой части.

ГЛАВА XVII.

Описаніе крупныхъ частей рѣчныхъ угрей.

СОДЕРЖАНІЕ: Рѣчной угорь Сены ала Конде; тоже гарнированный шпажками; тоже а ла Лудовикъ XIV; рѣчной угорь Сены на вертелѣ; рѣчной угорь Сены по венеціански; тоже по парижски; тоже по руански; тоже по рыбацки; тоже а ла Перигорь; тоже а ла Помпадурь; тоже а ла марешаль; крупная часть средней величины угря по татарски; тоже, жареная съ соусомъ изъ гомара; тоже съ раковымъ соусомъ; тоже съ соусомъ изъ морскихъ раковъ; тоже съ соусомъ изъ устрицъ съ шампиньонами; тоже съ соусомъ изъ ракушекъ (мушель); тоже съ соусомъ поаврадъ; крупная часть средней величины угря мателотъ по рыбацки; тоже а ла Викторъ Гюго.

Примѣчаніе.

Рыба эта водится въ рѣкахъ, озерахъ и прудахъ, но лучшіе угри ловятся въ устьѣ рѣки Сены.

Шкура угря гладкая и скользкая. Рѣчные угри легко узнаются по полосатой спинѣ, темнаго цвѣта, который переходитъ въ зеленый цвѣтъ на бокахъ, и серебристаго цвѣта на брюхѣ; тѣ же угри, которые живутъ въ стоячихъ водахъ, бываютъ черно-желтоватаго цвѣта; мясо ихъ имѣетъ вкусъ ила, но они теряютъ однакожь это свойство, если пустить ихъ въ садокъ съ чистою и проточною водою.

Угри попадаютъ иногда и въ морѣ, близъ устій рѣкъ, въ которыхъ они родились.

Хорошіе угри въ большомъ почетѣ, но они очень рѣдки. Мясо ихъ превосходно на вкусъ: оно мягко, питательно, однакожъ для пищеваренія очень трудно, и потому эта рыба подается весьма рѣдко.

Особы съ слабымъ желудкомъ не должны употреблять угря въ пищу, а тѣ, которымъ онъ не приноситъ вреда, должны, поѣвъ этой рыбы, выпить стаканъ хорошаго вина, для облегченія пищеваренія.

Ловля угрей изобильна на берегахъ Гароны, но еще изобильнѣе въ Комахскихъ лагунахъ, близъ Венеціи.

Аббатъ Спалланцани говоритъ, что однажды, во время ловли угрей въ лагунахъ Комахіо, вытаснено въ одну ночь семьдесятъ двѣ тысячи пять-сотъ фунтовъ этой рыбы. Вся Италія снабжается угрями изъ одного только Комахіо. Также очень замѣчательна ловля угрей въ Уоркумѣ, въ Фрисландіи, откуда рыбаки перевозятъ въ Англію этой рыбы на сумму до 150,000 фунтовъ стерлинговъ.

Въ Ютландіи также производится ловля угрей: каждый разъ она приноситъ до двухъ тысячъ угрей, между которыми бывають вѣсомъ до девяти фунтовъ. Значительное количество ихъ отсылается въ Берлинъ.

Ловля угрей изобильна предъ грозою, или, когда дуетъ сѣверный вѣтеръ. Рыбаками замѣчено, что странствующие угри, въ лунныя ночи останавливаются и ждутъ, когда луна скроется. Замѣчено также, что угри очень любятъ музыку и хорошій запахъ.

Случалось, что попадались угри, длиною въ двѣнадцать футовъ и до семи дюймовъ въ діаметрѣ. Это впрочемъ не удивительно, если эта рыба можетъ жить до ста лѣтъ.

У древнихъ Египтянъ угорь былъ рыба священная: его

боготворили и отдавали всѣ должныя религіозныя почести, наравнѣ съ прочими богами. Жрецы содержали угрей въ особыхъ садкахъ, ихъ кормили внутренностями другихъ рыбъ, украшали разными драгоценностями и приучали быть ручными. Въ королевской библіотекѣ, въ Парижѣ, въ отдѣленіи древностей, и теперь можно видѣть украшенія священныхъ угрей Египтянъ.

Особое примѣчаніе объ угряхъ.

Чтобы имѣть въ запасѣ достаточное количество угрей, нужно отдѣлить имъ особый прудъ или садокъ, величина котораго должна быть соразмѣрна съ числомъ угрей, какое хотятъ воспитывать, и чѣмъ прудъ или садокъ будутъ обширнѣе, тѣмъ лучше. Прудъ долженъ быть въ тѣни, дно же его песчаное, а въ нѣкоторыхъ мѣстахъ иловатое, гдѣ рыба могла бы зимовать.

Кормить угрей надо разными остатками изъ кухни, внутренностями другихъ животныхъ, фруктами, истолченными желудями, виноградной гущей и проч.; они очень любятъ плоды бука и рябину.

Лагуны Комахіо, близъ Венеціи, суть природныя садки для угрей, приносящіе значительный доходъ. Жители производятъ торговлю угрями по всей Италіи. Изъ рапорта аббата Спалланцани (*Voyage dans les deux Siciles. 46 p. 141 et suivante, traduction élégante de M. Toscan*) видно, что лагуны Комахіо имѣютъ до 130 миль пространства, раздѣленнато на сорокъ бассейновъ; каждый окруженъ особой оградой и имѣетъ сообщеніе съ моремъ, вслѣдствіе чего воды этихъ бассейновъ пользуются приливами и отливами Адриатическаго моря, а потому постоянно очищаются отъ

разныхъ травъ, тростнику и прочихъ нечистотъ. Угри съ самаго рожденія уже тянутся прямо въ эти бассейны и не выходятъ оттуда до тѣхъ поръ, пока не достигнутъ совершеннаго возраста. Ловля угрей въ лагунахъ Комахіо до того изобильна, что ею постоянно заняты множество людей, которымъ промыселъ этотъ доставляетъ средства къ жизни. Чтобъ имѣть понятіе о значительности этой ловли, Аббатъ Спаланцани говоритъ, что въ бассейнѣ Кальдиrolа, который занимаетъ пространство въ шестьдесятъ миль, въ одну ночь вылавливается до двадцати тысячъ фунтовъ угрей; но это еще ничего, говоритъ тотъ же авторъ, въ сравненіи съ одною, видѣнною имъ ловлею угрей въ томъ же бассейнѣ, которая принесла въ одну ночь шестьдесятъ двѣ тысячи пять-сотъ фунтовъ этой рыбы.

Рыбаками замѣчено, что угри въ лунную ночь никогда не пускаются въ путь, и если лунный свѣтъ застанетъ ихъ на дорогѣ, то они тотчасъ останавливаются и выжидаютъ первой безлунной ночи, чтобы продолжать свой путь. Они странствуютъ только въ темныя ночи и, въ особенности, передъ наступленіемъ грозы, или, если вѣтеръ дуетъ съ сѣвера, то отправляются большими партіями, а рыбаки пользуются этимъ. Они не любятъ свѣту отъ огня, и отъ него прячутся. Рыбаки обыкновенно дѣлаютъ на днѣ маленькія дорожки изъ тростника, по которымъ угри плывутъ, но какъ дорожки эти устраиваются такъ, что ведутъ въ кругъ, сдѣланный также изъ тростника, то угри попавъ въ него, выйти оттуда уже не могутъ. Когда въ такой кругъ ихъ наберется значительное число, то рыбаки зажигаютъ при входѣ въ кругъ, огни, и угри болѣе не проходятъ.

Чрезвычайно интересное зрѣлище представляетъ тогда ловля этой рыбы: она, скучившись въ кругѣ толстымъ слоемъ, почти до поверхности воды, стоятъ неподвижно, и ры-

бакамъ остается только вытаскивать ихъ. Большая часть угрей перевозится въ Комахію, для солѣнія, а остальная продается торговцамъ, которые продаютъ ихъ живыми по всей Италіи.

Послѣ лагунъ Комахію, самое изобильное мѣсто для ловли угрей, по моему мнѣнію, Уоркумъ, въ Фрисландіи, откуда вывозится ихъ въ Англію слишкомъ на 160,000 фунтовъ стерлинговъ ежегодно. Въ Ютландіи угрей также очень много; случается, что въ одну ночь вылавливаютъ ихъ до двухъ тысячъ штукъ, и между ними попадаются имѣющіе вѣсу до десяти фунтовъ.

На Берлинскій рынокъ привозятъ пять или шесть возовъ этой рыбы ежедневно. Вездѣ, гдѣ угри въ употребленіи, тамъ непременно слѣдуетъ разводить ихъ, потому что торговля ими приноситъ огромный доходъ. Количество, употребляемое на однихъ нашихъ кухняхъ, достаточно уже для обезпеченія торговли этой рыбой. Ловля угрей такъ изобильна, что ихъ употребляютъ не только свѣжими, но также въ большомъ количествѣ солятъ и коптятъ, и въ этомъ видѣ они очень вкусны. Рыбаки лагунъ Комахію питаются только одной рыбой и въ особенности угрями. Способъ приготовления угрей—у нихъ самый простой.

Сдѣлавъ нѣсколько разрѣзовъ въ ширину, они разрѣзаютъ брюхо вдоль, отъ головы къ хвосту; потомъ вынувъ внутренности и хрящеватую кость, посыпаютъ рыбу солью и жарятъ на огнѣ, поворачивая нѣсколько разъ, до тѣхъ поръ, покуда она не изжарится, какъ слѣдуетъ; при этомъ вовсе не употребляется масло, достаточно одного рыбьяго жиру; онъ же составляетъ и соусъ. Я говорю Спаланцани пробовалъ ихъ на мѣстѣ и находилъ не только вкусными, но даже не обременительными для желудка. Подтвержденіемъ этому можетъ служить то, что тамошніе жители,

живя среди болотъ, питаются только одною рыбою, а пользуются однакожь самымъ лучшимъ здоровьемъ. Они также крѣпки и долговѣчны, какъ и сосѣди ихъ, которые живутъ въ мѣстахъ сухихъ и питаются мясомъ, а между тѣмъ многіе ихъ нихъ, въ особенности молодые люди, кажутся слабаго тѣлосложенія и, для поправленія здоровья, они очень часто идутъ работниками къ рыбакамъ въ лагуны.

Я счелъ нужнымъ привести здѣсь этотъ способъ приготовления угрей, который, при простотѣ своей, нисколько не отнимаетъ достоинства этой рыбы и притомъ дѣлаетъ ее легкою для пищеваренія.

РѢЧНОЙ УГОРЬ СЕНЫ А ЛА КОНДЕ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ,
ГАРНИРОВАННАЯ ШПАЖКАМИ.

Anguille de Seine à la Condé grosse, pièce garnie d'hatelets.

Возьмите самага крупнаго рѣчнаго угря, снимите съ него шкуру; сдѣлайте для этого разрѣзъ у головы, и обернувъ салфеткою, захватите лѣвою рукою, а правою, ухвативъ конецъ шкурки, сдирайте ее съ угря; но какъ подъ нею находится еще другая шкурка, аспиднаго цвѣта, то, чтобъ снять и ее, нужно опустить угря въ кипятокъ, и когда вторая шкурка станетъ отдѣляться, то вамъ легко снять ее вышеописаннымъ же способомъ. Потомъ вырѣжьте спинное плавательное перо; для этого возьмите лѣвою рукою за оконечность хвоста и снимите перо ножомъ, но осторожно, чтобъ не разрѣзать мясо. Тѣмъ же способомъ вырѣжьте и брюшное плавательное перо.

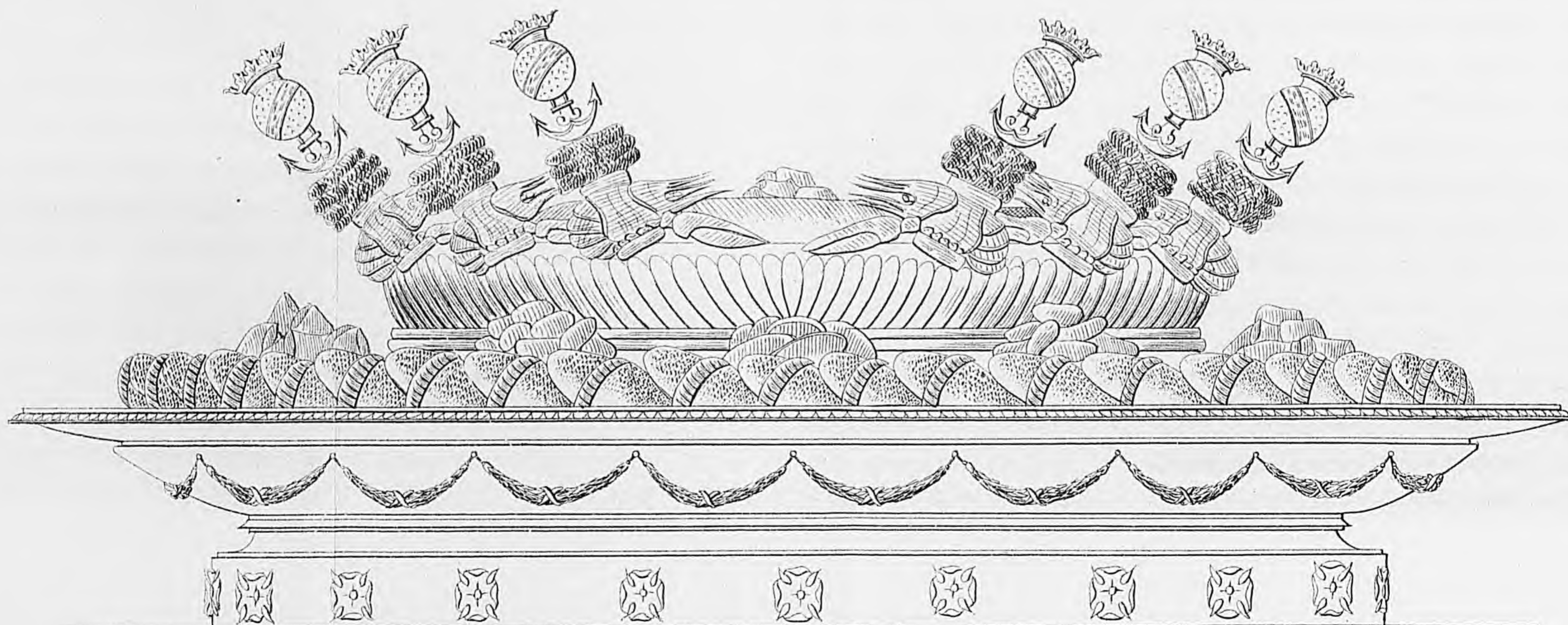
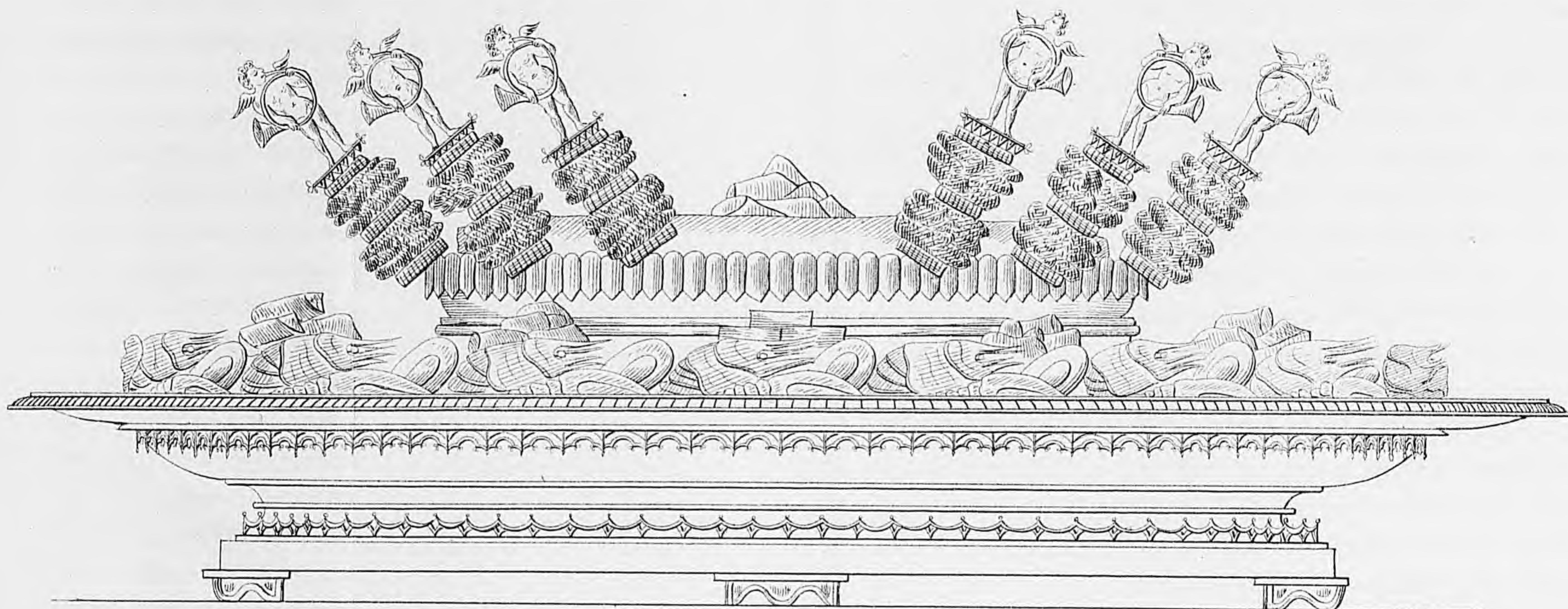
Есть еще способъ, посредствомъ котораго можно снять вторую шкуру. Снявъ съ угря первую шкуру, положите

его на горячія уголья, вытянувъ во всю длину, и когда вторая шкурка станетъ отставать, переверните угря на другой бокъ; потомъ захватите лѣвою рукою голову, а правою, обернутою салфеткою, сдирайте шкурку. Этотъ способъ имѣетъ преимущество предъ первымъ въ томъ отношеніи, что операція совершается несравненно быстрѣе.

Приготовивъ угря въ такомъ видѣ, выньте жабры и находящіяся около нихъ, плавательныя перья; сдѣлайте разрѣзъ въ три дюйма по срединѣ брѹха, такъ, чтобъ свободно было очистить внутренность; когда вынете всю внутренность, то съ осторожностію выньте также и кровяную кишку, находящуюся около главной кости; потомъ отрѣжьте конецъ хвоста и голову, начиная отъ жабръ; вымойте угря нѣсколько разъ, дайте водѣ стечь, оботрите хорошенько и посыпьте мелкою солью.

Спустя часъ, положите его въ воду на десять минутъ, вынувъ, оботрите его, сдѣлайте небольшіе разрѣзы по бокамъ, сверните его кольцомъ, немного овальнымъ, а чтобы сохранить его въ такомъ видѣ, воткните въ него, насквозь четыре шпильки, и перевернувъ угря брѹхомъ вверхъ, свяжите головки шпилекъ нитками, скрестя ихъ. Въ этомъ видѣ положите угря въ кастрюлю съ миръ-поа и бутылкою сотерну, стаканомъ обыкновеннаго уксуса и двумя большими ложками консоммѣ или рыбнаго бульона; все это должно быть процѣжено сквозь сито (*).

(*) Необходимо приправить миръ-поа сильными пряностями и ароматами, ибо угорь довольно трудно переваривается желудкомъ, такъ какъ мясо его очень жирно и клейко. Это примѣчаніе мои братья должны принять въ соображеніе, а при варкѣ угря, по какому бы способу не было, съ миръ-поа или съ маринадомъ, должны всегда прибавлять стаканъ обыкновеннаго уксусу.



За полтора часа до подачи, поставьте на огонь; поливайте угря отваромъ и покройте его подслоеною бумагою; положите углей сверху и снизу; наблюдайте, чтобъ кипѣніе было легкое; полейте угря раза два; потомъ процѣдите половину отвара и осадите до полу-глассѣ; покуда отваръ будетъ осаживаться, гласируйте угря коричневымъ глассѣ, въ который прибавлено раковое масло; потомъ положите самые горячіе уголья на крышку кастрюли, не закрывая ее герметически, чтобы паръ могъ выходить и осушалась поверхность рыбы; выньте угря, и давъ жидкости стечь, положите его на листъ, развяжите, выньте шпильки, положите въ хлѣбную корку (приготовленную, какъ описано въ XIV главѣ второй части парижскаго королевскаго пирожника), въ три дюйма вышины, овальной формы и точно такого діаметра, какой имѣлъ угорь первоначально, до варки его; эта корка должна имѣть въ глубину не болѣе полутора дюйма и быть гарнирована мякишью хлѣба, чтобъ можно было залить соусомъ и придать рыбѣ хорошій видъ; гласированная часть угря должна быть выше корки на три пальца; корку же положите на блюдо съ гарниромъ.

Гарнируйте внутренность угря частью рагу, составленнымъ слѣдующимъ образомъ: приготовьте на крупную часть соусъ а ла финансьеръ, по правиламъ, описаннымъ въ главѣ VI четвертой части, въ который прибавьте глассѣ изъ подъ угря и четверть фунта сливочнаго масла, тарелку кепелей изъ корюшекъ съ эссенціею шампиньоновъ, пятьде-

СОДЕРЖАНІЕ ДЕСЯТАГО РИСУНКА.

№ 1 изображаютъ крупную часть рѣчнаго угря Сены а ла Конде, гарнированную шпажками.

№ 2 изображаетъ крупную часть рѣчнаго угря а ла Лудовикъ XIV, гарнированную шпажками.

сятъ шампиньоновъ средней величины, пятьдесятъ маленькихъ трюфелей, наръзанныхъ въ видѣ оливокъ и сваренныхъ на мадерѣ; этому рагу дайте слегка покипѣть; гарнировавъ угря этимъ рагу, полейте часть его вокругъ корки, которую предварительно обложите мякишемъ, чтобы корка немогла напиться соусомъ; вокругъ угря положите молоки и кусочки маленькихъ угрей, гласированные въ печи, а вокругъ рагу — крупныхъ раковъ и корюшекъ, въ видѣ вѣнковъ; на рагу положите группу молокъ и гласируйте снова; по краямъ корки воткните десять шпажекъ, украшенныхъ крупными черными трюфелями и кусочками филе камбалы, жареныхъ въ маслѣ и также гласированныхъ. Подайте два соусника, въ которыхъ должно заключаться болѣе соуса, чѣмъ рагу.

Необходимо хорошенько разсмотрѣть № 1 рисунка десятого, для того, чтобъ подать эту крутую часть, украшенной какъ слѣдуетъ.

Угря, приготовленнаго такимъ образомъ, я подалъ, въ первый разъ, къ столу княгини Багратионъ, въ Парижѣ.

РЫЧНОЙ УГОРЬ А ЛА ЛЮДОВИКЪ XIV, КРУПНАЯ ЧАСТЬ,
ГАРНИРОВАННАЯ ШПАЖКАМИ.

Anguille de Seine a la Louise XIV grosse pièce, garnie d'hatelets.

Приготовивъ самаго большаго угря, какъ вышеописано, сварите его въ крѣпкомъ миръ-поа съ двумя бутылками шампанского вина, хорошимъ консомме или рыбной эссенціею и сокомъ двухъ лимоновъ; все это должно быть процежено сквозь сито. Варите по тому же способу, какъ вышеописано; поливъ угря три раза миръ-поа, гласируйте

его, развяжите и положите въ хлѣбную корку, какъ указано выше, а потомъ на блюдо; половину отвара, процѣженного сквозь сито, осадите до полу-глассе, и смѣшавъ его съ четвертью фунта сливочнаго масла, влейте въ соусъ на шампанскомъ винѣ (см. главу VI четвертой части), приготовленный на крупную часть, въ который вы прибавьте пятьдесятъ языковъ карповъ, шейку гомара, наръзанную мѣлкими кусками, филеи угрей, также мѣлко наръзанные, сваренные въ отварѣ угря и хорошо обтертые салфеткою, тридцать маленькихъ шампиньоновъ, тридцать маленькихъ трюфелей, вареныхъ въ шампанскомъ винѣ; дайте этому рагу немного покипѣть; гарнируйте имъ внутренность угря, половину этого же рагу положите вокругъ корки; на рагу положите три группы: одну изъ мѣлко наръзанныхъ трюфелей, изжаренныхъ въ полу-глассѣ, другую изъ кусочковъ осетрины, изжаренныхъ въ полу-глассѣ, третью изъ шеекъ раковъ, смоченныхъ въ полу-глассѣ; оба бока угря должны быть одинаково гарнированы. — Вокругъ рагу положите рядъ кенелей изъ корюшекъ на раковомъ маслѣ, на каждую положите по одному филею камбалы конти съ трюфелями, приготовленному по тому же способу, какъ для яичницы въ кастрюлѣ съ рисомъ.

Гласируйте снова коричневымъ желе, въ который прибавьте раковаго масла; по срединѣ положите группу молодыхъ карпа, мѣлко наръзанныхъ; края корки гарнируйте десятью шпажками, какъ показываетъ № 2 десятаго рисунка; каждая шпажка должна быть украшена крупнымъ ракомъ, корюшкой, свернутой вѣнкомъ и крупнымъ трюфелемъ.

Гласируйте украшенія шпажекъ и подавайте остатокъ рагу въ двухъ соусникахъ.

Эта крупная часть одна изъ великолѣпнѣйшихъ и достойна стола короля-гастронома.

РѢЧНОЙ УГОРЬ А ЛА ЛЕВЪ Х.

Anguille de Seine á la Leon X.

Приготовивъ хорошаго угря Сены (или Комахіо), по вышеописаннымъ правиламъ, сварите его въ крѣпкомъ мирѣ-поа съ бутылкою сотерну, бутылкою шампанскаго и тремя ложками рыбной эссенціи; все это должно быть процѣжено сквозь сито, сваривъ его по вышеозначеннымъ правиламъ (см. угорь а ла кондѣ), положите въ хлѣбную корку; гарнируйте внутренность угря рагу а ла лукулъ (см. главу XII четвертой части), приготовленнымъ на крупную часть, въ рагу прибавьте половину отвара, осаженного до полу-глассѣ и четверть фунта сливочнаго масла. Половину этого рагу налейте вокругъ корки; сверху рагу положите мо-локи карпа, а вокругъ рагу филеи форелей а ла орли и корюшки, вѣнками; положите на рагу группу раковыхъ шеекъ (изжаренныхъ въ полу-глассѣ), гласируйте и украсьте по обыкновенію десятью шпажками съ кенелями (изъ фарша лососины), полуплоскими, а ла виллероа. Остатокъ рагу подайте въ двухъ соусникахъ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ УГРЯ СЕНЫ, ЖАРЕНАЯ НА ВЕРТЕЛѢ.

Grosse piéce d'anguille de Seine á la broche.

Приготовьте рѣчнаго угря по правиламъ, описаннымъ въ первой статьѣ сей главы; положите его на цѣлый часъ въ маринадъ, изъ мелко наръзаннаго луку, пучка петрушки,

толченого перцу, тертаго мускатнаго орѣха, сока двухъ лимоновъ, лавроваго листа, разрѣзаннаго на четыре части и небольшого количества тиману, самое же дно посуды, въ которой будете мариновать угря, должно быть натерто чеснокомъ. Каждые четверть часа переверните угря въ маринадѣ, чтобы онъ со всѣхъ сторонъ напитался одинаково. За пять минутъ до подачи, выньте угря изъ маринада, положите на брюхо, на какой либо листъ, проколите его шпильками, придавъ ему форму, какую вздумаете. Изжарьте на сливочномъ маслѣ четыре луковицы, наръзанныя довольно толсто, также корешокъ петрушки, положите лавровый листъ, разрѣзанный на четыре части, тиману, немного соли, толченого перцу, мускатнаго орѣха и двѣ гвоздики. Когда эта приправа остынетъ, положите угря на четыре листа бумаги, намавленной съ обѣихъ сторонъ; придайте угрю желаемую форму, обверните и уложите его, какъ указано для осетра на вертелѣ. На вертелѣ хорошенько укрѣпите концы шпилекъ нитками. Сверху воткните еще одну большую шпильку, чтобы поддержать крупную часть; концы этой шпильки также перевяжите нитками, обвернувъ ими вертель. Послѣ жаренія въ теченіи часа, разверните угря, выньте всѣ части приправы, развяжите его, положите на блюдо, выньте шпильки и гласируйте его; потомъ гарнируйте, по срединѣ и по бокамъ, рагу, составленнымъ слѣдующимъ образомъ: возьмите, приготовленный на крупную часть, соусъ черепаховый на мадерѣ (см. главу VI четвертой части); въ который прибавьте тарелку маленькихъ кенелей изъ фарша филеевъ камбалы а ла перигье, четыре корзиночки шампиньоновъ и пятьдесятъ раковыхъ шеекъ; дайте этому рагу немного покипѣть; гласируйте угря снова; положите сверху его вѣнки изъ филеевъ камбалы конти и самыхъ зеленыхъ корнишоновъ; при-

*

бавьте гарнировку изъ корюшекъ, жареныхъ въ хлѣбѣ. Соусникъ съ рагу подайте отдѣльно.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ РѢЧНАГО УГРЯ ПО ВЕНЕЦІАНСКИ.

Grosse pièce d'anguille de Seine à la venitienne.

Приготовьте большаго и крупнаго угря, какъ указано въ первой статьѣ сей главы; сварите въ маринадѣ, составленномъ изъ бутылки бѣлаго вина и стакана простаго уксуса. Передъ тѣмъ, какъ подавать, дайте маринаду стечь, развяжите угря, гласируйте и поставьте въ духовую печь; положите на блюдо, выньте шпильки, налейте по срединѣ и кругомъ угря рагу, который составьте слѣдующимъ образомъ: возьмите, сколько нужно на крупную часть, венеціанскаго соуса (см. главу V четвертой части), въ который прибавьте мелко нарязанные филеи угря, изжаренные въ маслѣ и четыре корзиночки шампиньоновъ. Положите на угря шесть крупныхъ, гласированныхъ раковъ, а между каждымъ изъ нихъ молоку. Соусъ подайте отдѣльно.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ РѢЧНАГО УГРЯ ПО ПАРИЖСКИ.

Grosse pièce d'anguille de Seine à la parisienne.

Приготовьте большаго угря по указаннымъ правиламъ (см. первую статью сей главы); сварите его въ маринадѣ, составленномъ изъ бутылки бѣлаго вина шабли и стакана простаго уксуса; передъ тѣмъ, какъ подавать, дайте жидкости стечь, гласируйте въ печи; положите на блюдо, вынь-

те шпильки, гарнируйте внутренность угря частью рагу (приготовленного на крупную часть) мателотъ а ла паризіенъ (см. главу XIII четвертой части); налейте вокругъ угря того же рагу; гласируйте снова, положите сверху мо-
локи карпа.

Остатокъ рагу подайте въ соусникъ отдѣльно.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ РѢЧНАГО УГРЯ ПО РУАНСКИ.

Grosse pièce d'anguille de Seine à la rouennaise.

Приготовьте и сварите, по описаннымъ правиламъ, круп-
наго угря; гласируйте его въ печи; гарнируйте внутренность
и наружность угря рагу а ла руаннезъ; положите сверху
корюшки въ видѣ вѣнка, варенныя въ соленой водѣ.

Рагу подайте отдѣльно въ соусникъ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ РѢЧНАГО УГРЯ ПО РЫБАЧЬИ.

Grosse pièce d'anguille de Seine à la marinière.

Приготовьте и сварите эту крупную часть, какъ указано
въ статьѣ угорь по парижски; гласируйте его въ печи, гар-
нируйте внутренность его рагу по рыбацьи (см. главу XIII
четвертой части), приготовленнымъ для крупной части; во-
кругъ угря положите на блюдо крупныхъ, гласированныхъ
раковъ.

Остатокъ рагу подайте отдѣльно въ соусникъ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ РѢЧНАГО УГРЯ А ЛА ПЕРИГОРЪ.

Grosse pièce d'anguille de Seine à la Perigord.

Приготовивъ и сваривъ по правиламъ большаго рѣчнаго угря, гласируйте его, положите на блюдо, гарнируйте внутренность и наружность его рагу а ла Перигоръ, приготовленнымъ для крупной части (см. главу XII четвертой части); вокругъ рагу положите рядъ филеевъ камбалы а ла Виллероа. Остатокъ рагу подайте отдѣльно въ соусникѣ.

Примѣчаніе.

Мнѣ не рѣдко случалось подавать крупныя части угрей, приготовленныхъ и вареныхъ, какъ указано въ статьѣ «угорь по парижски», съ рагу а ла провансаль, а ла же-ноазъ, а ла бургиньотъ, а ла перигье, и вообще со всѣми рагу, описанными въ главѣ XIII четвертой части. Если желаете, чтобъ эта крупная часть обошлась дешевле, то, приготовивъ ее а ла маринадъ, употребляйте соусы сю-премъ, а ла равиготъ весенній, на чеснокѣ, а ла провансаль, а ла субизъ, а ла поаврадъ, съ томатами, по парижски, по голландски, а ла финансьеръ, по итальянски, по римски, по неаполитански. Мои собратья, на картѣ (menu) обѣда, дадутъ этой крупной части названіе, соответственное рагу или соусу, съ которымъ она будетъ подана.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ УГРЯ А ЛА ПОМПАДУРЪ.

Grosse pièce d'anguille à la Pompadour.

Приготовивъ большаго рѣчнаго угря по правиламъ, описаннымъ въ первой статьѣ сей главы, сварите его въ миръ-поа, изъ стакана обыкновеннаго уксуса, бутылки сотерну и двухъ большихъ ложекъ консомме или рыбнаго бульона; все это должно быть процѣжено сквозь сито. Передъ тѣмъ, какъ подавать, дайте жидкости стечь на какойнибудь листъ, развяжите рыбу (не вынимая шпилекъ, для сохраненія ея формы); облейте сверху и снизу англійскимъ соусомъ (*) и обсыпьте тертымъ хлѣбомъ съ примѣсью сыра пармезана; пригладьте ножомъ угря, сверху и вокругъ накапайте на него немного топленого масла; потомъ поставьте въ духовую печь, и когда немного подрумянится, положите на блюдо; выньте шпильки, налейте по срединѣ и вокругъ угря соусъ а ла паризіенъ (см. главу VI четвертой части), приготовленный на крупную часть; въ соусъ должно влить четвертую часть отвара угря, процѣженнаго сквозь сито и осаженнаго до полуглассе; вокругъ крупной части положите корюшекъ, вареныхъ въ соленой водѣ.

Часть соуса подайте отдѣльно въ соусникѣ.

(*) Этотъ соусъ долженъ быть приготовленъ слѣдующимъ образомъ: четверть фунта сливочнаго масла, чуть теплаго, съ солью, перцемъ и мускатнымъ орѣхомъ; масло вылейте, мало по малу, въ чашу, въ которой должно находиться шесть яичныхъ желтковъ, и смѣшайте все хорошенько.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ РЪЧНАГО УГРЯ А ЛА МАРЕШАЛЬ.

Grosse pièce d'anguille de Seine à la maréchal.

Приготовьте угря по правиламъ, означеннымъ въ первой статьѣ сей главы, сварите въ вышеописанномъ миръ-поа, въ которомъ дайте рыбѣ остынуть. Вынувъ угря изъ миръ-поа, развяжите его и обсыпьте хлѣбомъ, по указаннымъ правиламъ; потомъ поставьте на рашпоръ, смазанный прованскимъ масломъ; оставьте шпильки, для сохраненія формы. Наблюдайте, чтобы огонь былъ умѣренный, но постоянный; очагъ же долженъ быть на шесть дюймовъ во всѣ стороны болѣе рашпора. Когда угорь поджарится, положите его на блюдо, не вынимая изъ него шпилекъ; въ середину и вокругъ налейте соусъ изъ щуки на рейнъ-вейнѣ (см. главу VI четвертой части), приготовленный на крупную часть, въ который прибавлена четвертая часть отвара, процѣженного сквозь сито и осаженного до полуглассе.

Соусъ подайте въ соусникѣ отдѣльно.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ, СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ, РЪЧНАГО УГРЯ ПО ТАТАРСКИ.

Moyenne grosse pièce d'anguille de Seine à la tartare.

Приготовьте, какъ выше описано, одного угря; изжарьте также, какъ указано, и подайте съ татарскимъ соусомъ (см. татарскій соусъ); такой же соусъ подайте въ соусникѣ отдѣльно.

**КРУПНАЯ ЧАСТЬ, СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ ЖАРЕНАГО РЪЧНАГО
УГРЯ СЪ СОУСОМЪ ИЗЪ ГОМАРА.**

Moyenne grosse pièce d'anguille grillée, sauce aux homards.

Приготовивъ угря по правиламъ, описаннымъ въ первой статьѣ сей главы, маринуйте его въ прованскомъ маслѣ съ луковицею, мелко нарѣзанной, петрушкой въ пучечкахъ, перцомъ, тертымъ мускатныхъ орѣхомъ, двумя лавровыми листьями и тиманомъ. Приправа эта должна быть очень крѣпка. За часъ до подачи, выньте рыбу изъ маринада, дайте жидкости стечь, потомъ жарьте на рашпорѣ, на медленномъ огнѣ, чтобы угорь достаточно прожарился внутри, а снаружи хорошо подрумянился; потомъ положите его на блюдо, выньте шпильки; налейте въ середину и вокругъ соусъ изъ гомара (см. главу V четвертой части) и подавайте.

**КРУПНАЯ ЧАСТЬ, СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ, РЪЧНАГО УГРЯ НА
РАКОВОМЪ СОУСѢ.**

Moyenne grosse pièce d'anguille de Seine, sauce aux écrevisses.

Приготовьте, заманируйте и изжарьте крупнаго угря по вышеописаннымъ правиламъ; положивъ на блюдо, выньте шпильки, гласируйте, налейте въ середину и вокругъ соусъ изъ раковъ (см. главу V четвертой части), приготовленный на крупную часть. Соусъ подайте отдѣльно въ соусникѣ.

**КРУПНАЯ ЧАСТЬ, СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ, ЖАРЕНАГО РѢЧНАГО
УГРЯ СЪ СОУСОМЪ ИЗЪ РАКУШЕКЪ.**

Moyenne grosse pièce d'anguille grillée, sauce aux crevettes.

Приготовивъ, заманировавъ и изжаривъ большаго рѣчнаго угря по вышеописаннымъ правиламъ, какъ для угря съ соусомъ изъ гомара, положите его на блюдо, выньте шпильки, гласируйте, налейте въ середину и вокругъ угря соусъ изъ ракушекъ, (см. главу V четвертой части), приготовленный на крупную часть. Соусъ подайте въ соусникъ отдѣльно.

**КРУПНАЯ ЧАСТЬ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ РѢЧНАГО УГРЯ
СЪ СОУСОМЪ ИЗЪ УСТРИЦЪ И ШАМПИНЬОНОВЪ.**

Moyenne grosse pièce d'anguille, sauce aux huîtres et aux champignons.

Приготовьте, замаринуйте и изжарьте крупнаго рѣчнаго угря, какъ указано въ статьѣ угорь съ соусомъ изъ гомара; положите на блюдо, выньте шпильки; гласируйте и налейте въ средину и вокругъ угря соусъ изъ устрицъ съ шампиньонами (см. главу V четвертой части), приготовленный на крупную часть.

Соусъ подайте отдѣльно въ соусникъ.

**КРУПНАЯ ЧАСТЬ, СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ, РѢЧНАГО УГРЯ
СЪ СОУСОМЪ ИЗЪ РАКУШЕКЪ.**

Moyenne grosse pièce d'anguille grillée, sauce aux moules.

Въ приготовленіи угря по этому способу, дѣйствуйте также, какъ указано въ статьѣ угорь съ соусомъ изъ го-

мара (см. выше); потомъ положите угря на блюдо, выньте шпильки, гласируйте, налейте вокругъ и въ середину угря, соусъ изъ ракушекъ (см. главу V четвертой части), приготовленный на крупную часть.

Часть соуса подайте отдѣльно въ соусникѣ.

Примѣчаніе.

Аббатъ Спалланцани говоритъ, что рыбаки лагунъ Комахіо преимущественно питаются одними лишь угрями, которыхъ они крѣпко приправляютъ и потомъ жарятъ, и что это главная причина, почему здоровье ихъ всегда въ отличномъ состояніи. Слѣдовательно, угорь жареный легче переваривается желудкомъ, чѣмъ угорь вареный въ маринадѣ или въ миръ-поа (*). Однако, эти послѣдніе два способа приготовленія, на видъ, гораздо пріятнѣе: угри имѣютъ болѣе вкуса и не дѣлаютъ его для пищеваренія труднѣе, а какъ притомъ угри, приготовленные по этимъ способамъ, очень рѣдко подаются, то я полагаю, что собратія мои предпочтутъ эти способы жаренью угря. Отъ хозяина будетъ уже зависѣть, подать хорошее вино, для облегченія пищеваренія послѣ угря. Впрочемъ, жаренаго угря слѣдуетъ подавать, какъ антрé, или какъ крупную часть, только знатокамъ этой рыбы. Съ жаренымъ угремъ подаются соуса: венеціанскій, а ла равиготь, по итальянски, а ла женоазъ, а ла финансьеръ, а ла перигоръ, а ла бургиньоть, по бордоски, по нормандски, а ла субизъ, по французски, а ла провансаль съ чеснокомъ; такъ же съ рагу: по парижски, по нормандски, по руански, а ла женоазъ, по рыбацьи, а ла перигоръ и

(*) Лемери и Оланье рекомендуютъ непремѣнно употреблять угря жаренаго.

со всѣми прочими рагу, обозначенными въ главѣ XIII четвертой части, но пряностей всегда должно положить немного болѣе обыкновеннаго.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ, СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ, ЖАРЕНАГО УГРЯ
СЪ СОУСОМЪ ПОАВРАДЪ.

Moyenne grosse pièce d'anguille grillée, sauce poivrade.

Приготовьте рѣчнаго угря, разрѣжьте его на куски и маринуйте по обыкновенію; за полчаса до подачи, изжарьте его на рашпорѣ; положите на блюдо и облейте соусомъ поаврадъ (см. главу VIII четвертой части), приготовленнымъ на крупную часть средней величины.

Соусъ подайте отдѣльно въ соусникѣ.

Примѣчаніе.

Угорь, нарезанный кусками, варится гораздо скорѣе неразрезаннаго и свернутаго кольцомъ, какъ мы указали выше въ этой же главѣ; но, въ этомъ случаѣ, онъ не имѣетъ такого виду, какъ приготовленный по послѣднему способу. Угря, изрезаннаго на куски и жаренаго, слѣдуетъ подавать съ соусами изъ крошенныхъ пряностей и съ соусами, которые указаны выше. Не мѣшаетъ замѣтить, что къ этой рыбѣ никогда не подается соусъ на маслѣ, потому что мясо ея и безъ того очень жирно и довольно трудно для пищеваренія.

**КРУПНАЯ ЧАСТЬ, СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ, УГРЯ МАТЕЛОТЬ
ПО РЫБАЧЬИ.**

Moyenne grosse pièce d'anguille au matelote á la marinière.

Приготовивъ по правиламъ хорошаго угря (см. первую статью сей главы), нарѣжьте его маленькими кусочками и посыпьте крупной солью. Черезъ часъ положите въ холодную воду; когда рыба довольно вымочится, выньте ее, дайте водѣ стечь, положите въ маринадъ изъ бутылки бѣлаго вина, стакана укусу и двухъ большихъ ложекъ консоммѣ или рыбнаго бульону, и варите. Передъ тѣмъ, какъ подавать, выньте утря, дайте стечь жидкости, и положите его на блюдо. На блюдѣ слѣдуетъ подобрать куски такъ, чтобъ придать ему настоящій видъ, и свернуть кольцомъ, кладя между каждыми двумя кусками гласированный крутонъ.

Половину отвара процѣдите и осадите до полу-глассѣ; положите этотъ глассѣ въ рагу по рыбацьи (см. главу XIII четвертой части), приготовленный на крупную часть средней величины. Часть этого соуса налейте вокругъ и въ середину кольца, составленнаго изъ кусковъ угря, а другую часть подайте въ соусникѣ отдѣльно.

Примѣчаніе.

Сваривъ въ описанномъ маринадѣ угря средней величины, для обыкновенной крупной части, можете подавать его какъ мателоть: по парижски, а ла бургиньоть, а ла руанезъ, по нормандски и а ла женоазъ. Слѣдуетъ только прибавить въ рагу штукъ тридцать маленькихъ луковицъ, при-

готовленныхъ для мателотъ (см. главу VI второй части) и изжаренныхъ въ бѣломъ винѣ съ небольшимъ количествомъ консоммѣ или рыбной эссенціи; крупная часть получить названіе отъ мателота, съ которымъ будетъ подана. При этомъ должно всегда гарнировать каждый кусокъ угря однимъ гласированнымъ крутономъ; а вокругъ должны быть положены крупные раки.

Рагу подается отдѣльно въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСЬ, СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ, УГРЯ МАТЕЛОТЪ А ЛА
ВИКТОРЪ ГЮГО.

Moyenne grosse pièce de matelote d'anguille à la Victor Hugo.

Приготовьте, замаринуйте и изжарьте крупнаго угря, какъ указано въ статьѣ угорь съ соусомъ изъ гомара; положите его на блюдо вѣнкомъ, а между каждымъ кускомъ помѣстите одинъ крутонъ, гласированный, какъ для мателотъ; середину вѣнка гарнируйте рагу мателотъ на шампанскомъ винѣ (см. главу XIII четвертой части); потомъ вокругъ вѣнка положите группами мелкія луковицы, (приготовленные какъ выше указано), молоки карпа и бѣлые шампиньоны. Облейте угря соусомъ изъ рагу, приготовленнымъ на крупную часть; вокругъ угря положите кенели изъ корюшекъ на раковомъ маслѣ (см. четвертую главу первой части).

Такъ какъ угорь жареный менѣе вреденъ, чѣмъ вареный, то совѣтую моимъ собратьямъ при мателотъ подавать его жаренымъ. Можетъ быть скажутъ, что тогда онъ не будетъ имѣть надлежащаго вкуса; въ такомъ случаѣ совѣтую упо-

треблять при этомъ соусъ маленькаго угря, и тогда вкусъ будетъ надлежащій.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ, СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ, УГРЯ А ЛА РОЯЛЬ
ПО НѢМЕЦКИ.

Moyenne grosse pièce d'anguille à la royal allemande.

Приготовьте по обыкновенію крупнаго угря, разрѣжьте его на кусочки въ два дюйма и посыпьте хорошенько крупною солью. Спустя часъ, мочите въ водѣ десять минутъ; потомъ выньте, дайте водѣ стечь, оботрите кусочки и положите на подслоенное блюдо для гласировки; посыпьте немного солью, перцемъ и тертымъ мускатнымъ орѣхомъ; положите на поверхность тоненькіе лимонные кружки, безъ зеренъ, а также мелко нарѣзанные эшалоты, щепоть толченаго бѣлаго перцу и два корешка петрушки, также мелко нарѣзанные. Варите угря; огонь долженъ быть сверху и снизу, но самый умѣренный; когда рыба сварится, снимите съ нее всю приправу и положите ее въ маленькую кастрюлю съ большою ложкою кипяченой рыбной эссенціи; давъ немного прокипѣть, процѣдите сквозь сито и потомъ немного приправьте мукой; снимите тщательно весь жиръ, осадите сколько нужно, приправьте тремя яичными желтками, какъ это обыкновенно дѣлается; дайте покипѣть, потомъ процѣдите и смѣшайте съ нѣмецкимъ соусомъ, употребляя этотъ послѣдній вдвое противъ количества, назначеннаго въ описаніи (см. *описаніе маленькихъ соусовъ* въ четвертой части), и чтобъ онъ былъ кипяченый; прибавьте тарелку кенелей изъ карпа, пятьдесятъ шампиньоновъ и сорокъ маленькихъ луковицъ, вареныхъ въ рыбномъ бульонѣ, дайте немного

покипѣть и этотъ рагу вылейте въ середину угря, котораго также облейте соусомъ; положите сверху шесть крупныхъ раковъ, а между каждымъ ракомъ молоки карпа; вокругъ гарнируйте филеями камбалы а ла Орли.

Окончивъ описаніе крупныхъ частей угрей по нашимъ способамъ, я, впрочемъ, буду еще говорить объ этой рыбѣ въ описаніи антре.

ГЛАВА XVIII.

Описаніе крупныхъ частей окуней.

СОДЕРЖАНІЕ: Крупная часть средней величины окуня по голландски; то же съ соусомъ изъ устрицъ; то же съ соусомъ на анчоусовомъ маслѣ; то же съ соусомъ на чесночномъ маслѣ; то же съ соусомъ изъ эссенціи трюфелей; то же по англійски, съ соусомъ изъ гомара; то же по парижски; то же а ла режансь; то же а ла Ксавье; то же а ла Мильвоа; то же по нормандски; то же мателоть по алжирски; то же мателоть а ла комахио; то же мателоть а ла Ришелье; то же мателоть а ла Помпадуръ; то же фаршированный и гласированный въ печи; то же а ла Виллероа; то же о гратень; то же въ кассеткахъ; то же мателоть по нѣмецки; то же просто по нѣмецки.

Примѣчаніе.

Окунь—рѣчная рыба; онъ водится въ рѣкахъ съ чистою водою и быстрымъ теченіемъ.

Окуни, которые водятся въ прудахъ, отзываются иломъ и тяжелы для пищеваренія, тогда, какъ рѣчные—превосходнаго вкуса, и имѣя мясо бѣлое и твердое, весьма удобоваримы для желудка. Рыба эта одна изъ самыхъ здоровыхъ и питательныхъ; она полезна людямъ всякаго возраста и тѣлосложенія. Но въ мартѣ и апрѣлѣ мѣсяцахъ,

т. е. во время метанія икры, она не такъ вкусна, какъ въ другое время года.

Самые крупные, равно какъ и мелкіе окуни, не такъ вкусны, имъ предпочитаютъ всегда окуней средней величины.

Гг. Лемери и Оланье говорятъ, что чѣмъ рыба эта старѣе, а слѣдовательно крупнѣе, тѣмъ мясо ея грубѣе, а потому теряетъ прежнія свои качества; мясо же мелкихъ окуней вязкое и клейкое. Однакожъ всѣ предпочитаютъ вообще самыхъ крупныхъ окуней, вѣроятно потому только, что они дороже другихъ; даже и мы подаемъ ихъ на большихъ и роскошныхъ обѣдахъ, и всегда съ большимъ успѣхомъ. Но я совѣтую особамъ, которымъ разрѣшена эта рыба послѣ болѣзни, и вообще слабаго тѣлосложенія, употреблять окуней средней величины. Впрочемъ, такъ какъ эта рыба употребляется не ежедневно, то она, во всякомъ случаѣ, не можетъ причинить ничего худаго. Окуні любимы всѣми, и я замѣтилъ, что если случалось мнѣ подать къ столу крупныхъ окуней, то всѣ ихъ ѣли съ большимъ апетитомъ, и блюдо почти всегда уносилось порожнимъ. Это мнѣ доказала тридцатилѣтняя опытность. Впрочемъ, при умѣньи и знаніи своего дѣла, намъ очень легко удовлетворить всѣ жулудки и всѣ вкусы.

Окунь плаваетъ съ необыкновенною быстротою; плавательныя перья его остры и тверды, а потому опасны для другихъ рыбъ; даже щука не подходитъ къ нему близко. Подобно щукѣ, окунь также очень жаденъ до другихъ рыбъ, и даже съѣдаетъ другихъ окуней.

Уколъ остріемъ пера окуня довольно опасенъ, а потому должно избѣгать его.

Рѣчной окунь весьма легко узнается; у него спина зелено-золотистаго цвѣта съ поперечными черными полосками, окан-

чивающимися подъ брюхомъ; плавательныя перья ярко-краснаго цвѣта; тогда какъ у тѣхъ, которые живутъ въ прудахъ или въ другихъ нечистыхъ водахъ, спина и плавательныя перья несравненно темнѣе.

Свѣжесть этой рыбы узнается по яркости глазъ и розоватому цвѣту жабръ.

Существуетъ родъ мелкихъ окуней, которыхъ называютъ пискарями; мясо ихъ очень нѣжно и удобоваримо.

О морскомъ окунѣ нечего и говорить: его очень рѣдко можно найти въ продажѣ. Г. Оланье отзывается о немъ, какъ о рыбѣ весьма вкусной и столь же удобоваримой, какъ и рѣчной окунь, слѣдовательно ее можно готовить по тѣмъ же способамъ, какіе описаны ниже, для рѣчныхъ окуней.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ ОКУНЯ ПО ГОЛЛАНДСКИ.

Moyenne grosse pièce de perche de Seine à la hollandaise.

Возьмите пять крупныхъ рѣчныхъ окуней; выньте жабры и очистите; перевяжите головы нитками. За полчаса до подачи, положите ихъ на листъ рыбной кастрюли, въ которую налита вода, посолите сколько нужно, положите лимонъ, наръзанный кружками, безъ зеренъ, мелко наръзанную луковицу, морковь, немного петрушки въ пучкахъ, немного тиману, лавроваго листа и тертаго мускатнаго орѣха. Поставьте на огонь, когда хорошенько вскипитъ, оставьте кастрюлю и дайте кипѣть потихоньку. Передъ тѣмъ,

*

какъ подавать, выньте окуней, дайте жидкости стечь; вынувъ плавательныя перья, отложите ихъ на особую тарелку, снимите ножомъ чешую; потомъ положите рыбъ на салфеткѣ на блюдо, такимъ образомъ, чтобы самый крупный окунь находился въ срединѣ; вокругъ положите картофелю, варенаго въ соленой водѣ; плавательныя перья снова вставьте на свои мѣста, въ каждую рыбу. Къ рыбѣ подайте два соусника съ топленнымъ масломъ, въ который прибавьте немного соли, перцу, тертаго мускатнаго орѣха и лимоннаго соку.

Голландцы до такой степени любятъ окуней, что предпочитаютъ ихъ даже пальѣ, до которой они большіе охотники.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ ОКУНЯ СЪ СОУСОМЪ ИЗЪ УСТРИЦЪ.

Moyenne grosse pièce de perche, sauce aux huitres.

Приготовивъ и сваривъ пять рѣчныхъ окуней, и положивъ на блюдо по описанному выше способу; подавайте въ соусникѣ изъ устрицъ (см. главу V четвертой части). Крупная часть должна быть гарнирована вокругъ картофелемъ, варенымъ въ соленой водѣ, и пучками петрушки.

Къ рыбѣ подайте отдѣльно два соусника съ означеннымъ соусомъ.

**КРУПНАЯ ЧАСТЬ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ РЪЧНЫХЪ ОКУНЕЙ
СЪ СОУСОМЪ НА АНЧОУСОВОМЪ МАСЛѢ.**

Moyenne grosse pièce de perches de rivière, sauce au beurre d'anchois.

Приготовьте, сварите и положите на блюдо пять окуней по правиламъ, указаннымъ для приготовления этой рыбы по голландски; вставьте также на мѣста плавательныя перья; гарнируйте вокругъ картофелемъ, очищеннымъ въ видѣ оливокъ и варенымъ въ соленой водѣ, подайте при двухъ соусникахъ съ голландскимъ соусомъ съ сюзпремъ (см. главу V четвертой части), въ который прибавьте анчоусоваго масла, приготовленнаго по правиламъ (см. *описаніе малыхъ соусовъ*).

**КРУПНАЯ ЧАСТЬ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ ОКУНЕЙ СЪ СОУ-
СОМЪ НА ЧЕСНОЧНОМЪ МАСЛѢ.**

Moyenne grosse pièce de perches de rivière, sauce au beurre d'ail.

Въ отношеніи приготовления этой крупной части дѣйствуйте во всемъ, какъ указано въ первой статьѣ сей главы; сваривъ пять окуней, вставьте на мѣста плавательныя перья; потомъ гарнируйте ихъ вокругъ картофелемъ, приготовленнымъ по обыкновенію; подайте при двухъ соусникахъ, съ соусомъ на чесночномъ маслѣ (см. главу IX четвертой части).

КРУПНАЯ ЧАСТЬ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ РЪЧНЫХЪ ОКУНЕЙ
СЪ СОУСОМЪ НА МАСЛѢ СЪ ЭССЕНЦІЕЮ ИЗЪ ТРЮФЕЛЕЙ.

Moyenne grosse pièce de perches de rivière, sauce au beurre
à l'essence de truffes.

Приготовивъ и сваривъ пять окуней, какъ указано въ первой статьѣ сей главы, вставьте на мѣста плавательныя перья; гарнируйте вокругъ картофелемъ, варенымъ въ соленой водѣ и очищеннымъ въ видѣ оливокъ, и подайте при двухъ соусникахъ съ соусомъ на маслѣ съ эссенціею изъ трюфелей (см. главу IX четвертой части).

Примѣчаніе.

Съ окунями обыкновенно подаютъ также соуса: на маслѣ съ эссенціею шампиньоновъ, съ приправленнымъ метръ-д'отель; съ соусомъ на раковомъ маслѣ, на маслѣ изъ гомара, на маслѣ съ телячьимъ соусомъ, а ла равиготь, съ петрушкою, съ рубленнымъ равиготь.

Теперь опишу способы приготовленія крупныхъ частей окуней подъ соусомъ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ ОКУНЕЙ ПО АН-
ГЛІЙСКИ СЪ СОУСОМЪ ГОМАРЬ.

Moyenne grosse pièce de perches de Seine à l'anglaise, sauce
aux homards.

Приготовьте и сварите, какъ указано въ первой статьѣ сей главы, пять крупныхъ окуней; передъ тѣмъ, какъ по-

давать, выньте ихъ изъ кастрюли, дайте жидкости стечь, развяжите головы, соскоблите чешую, выньте и отложите на особую тарелку плавательныя перья; положите рыбъ на блюдо, гарнируйте ихъ вокругъ картофелемъ, варенымъ въ соленой водѣ и очищеннымъ въ видѣ оливокъ, облейте частью голландскаго соуса съ сюпремъ (см. главу V четвертой части), въ который прибавьте мясо одного гомара, наръзанное большими квадратами и масла гомара, и вставьте плавательныя перья.

Подайте отдѣльно соусникъ съ голландскимъ соусомъ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ ОКУНЕЙ ПО ПАРИЖСКИ.

Moyenne grosse pièce de perches de Seine à la parisienne.

Приготовивъ и сваривъ, какъ указано, пять крупныхъ окуней, гарнируйте ихъ вокругъ картофелемъ, варенымъ въ соленой водѣ; потомъ облейте рагу по парижски (см. главу XIII четвертой части), приготовленнымъ на крупную часть. Соусникъ съ этимъ рагу подайте отдѣльно, а картофель, вареный въ соленой водѣ, также отдѣльно.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ РЪЧНЫХЪ ОКУНЕЙ А ЛА РЕЖАНСЪ.

Moyenne grosse pièce de perches de Seine à la régence.

Приготовивъ эту крупную часть, по правиламъ, объясненнымъ въ статьѣ окуни по англійски, облейте рыбъ со-

усомъ а ла режансъ съ трюфелями (см. главу XII четвертой части); вокругъ положите молоки карпа.

Соусникъ съ соусомъ подайте отдѣльно.

**КРУПНАЯ ЧАСТЬ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ РѢЧНЫХЪ ОКУНЕЙ
А ЛА КСАВЬЕ.**

Moyenne grosse pièce de perches de rivière à la Xavier.

Приготовьте пять окуней; сварите ихъ и положите на блюдо, какъ указано въ статьѣ окуни по англійски; потомъ облейте соусомъ сюпремъ съ трюфелями (см. главу XII четвертой части), приготовленнымъ на крупную часть; вокругъ окуней положите рядъ крупныхъ, гласированныхъ раковъ.

Соусъ подайте отдѣльно.

**КРУПНАЯ ЧАСТЬ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ РѢЧНЫХЪ ОКУНЕЙ
А ЛА МИЛЬВОА.**

Moyenne grosse pièce de perches de rivière à la Millevoye.

Приготовьте пять окуней, сварите ихъ и положите на блюдо по правиламъ, указаннымъ въ статьѣ окуни по англійски; облейте ихъ соусомъ на шампанскомъ съ трюфельми (см. главу XII четвертой части); гарнируйте окуней молоками карпа, вокругъ положите гласированные кенели изъ корюшекъ.

Соусникъ съ этимъ же соусомъ подайте отдѣльно.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ ОКУНЕЙ ПО НОРМАНДСКИ.

Moyenne grosse pièce de perches de Seine à la normande.

Приготовьте пять рѣчныхъ окуней, какъ сказано въ статьѣ окуни по англійски; положите ихъ на блюдо, облейте рагу по нормандски (см. главу XIII четвертой части), приготовленнымъ на крупную часть средней величины; вокругъ гарнируйте рагу изъ раковъ и молокъ карповъ. Соусъ подайте отдѣльно.

Примѣчаніе.

Собратья мои также могутъ подать окуней съ соусами: по руански, по венеціански, по наварински, а ла провансаль, а ла ватерфишъ, и вообще со всѣми соусами на маслѣ, описанными въ IX главѣ четвертой части.

**КРУПНАЯ ЧАСТЬ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ РѢЧНЫХЪ ОКУНЕЙ
МАТЕЛОТЪ ПО АЛЖИРСКИ.**

Moyenne grosse pièce de perches de rivière en matelote à l'algérienne.

Взявъ четырехъ окуней, снимите съ нихъ чешую, (*) перевяжите жабры нитками, положите рыбъ на листъ рыбной

(*) Безчисленное количество чешуекъ у окуня такъ крѣпко сидятъ въ его кожѣ, что очистить ихъ тѣми способами, какъ это дѣлается съ другой рыбой,—нѣтъ никакой возможности, а потому, для снятія чешуи съ окуня, возьмите обыкновенный наплокъ въ правую руку, а лѣвой придерживайте рыбу; вода наплкомъ поперекъ окуня, чешуя довольно легко начнетъ отставать, и мясо рыбы нисколько не повредится. Когда вся чешуя сойдетъ,

кастрюли, въ которую налейте крѣпкій миръ-поа, приготовленный по правиламъ, съ двумя бутылками бѣлаго вина и двумя большими ложками консоммѣ или рыбнаго бульона, прибавьте наръзанный кружками лимонъ, безъ зеренъ. За сорокъ минутъ до подачи, поставьте на огонь, наблюдайте чтобъ кипѣло потихоньку, но постоянно. Передъ тѣмъ, какъ подавать, выньте рыбъ изъ кастрюли, дайте жидкости стечь; положите ихъ на блюдо косоугольникомъ, въ середину котораго налейте рагу а ла Наваринъ (см. главу XIII четвертой части), въ который прибавьте мелко наръзанный филей камбалы, изжареный въ маслѣ, и четвертую часть отвара окуней, процѣженаго сквозь сито и осаженного до полуглассѣ, а также сливочнаго масла.

Положите по угламъ по двѣ группы маленькихъ луковицъ, приготовленныхъ для мателотъ; на cadaго окуня облитаго соусомъ, положите по одной мококъ карпа; вокругъ гарнируйте филеями камбалы, изжаренными въ хлѣбѣ по англійски.

Соусникъ съ рагу подайте отдѣльно.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ РѢЧНЫХЪ ОКУНЕЙ
МАТЕЛОТЪ А ЛА КОМАХІО.

Moyenne grosse pièce de perches de rivière en matelote à la Comachio.

Приготовьте сварите и положите косоугольникомъ на блюдо четырехъ окуней; въ середину налейте рагу изъ

выньте жабры и всю внутренность, потомъ опустите окуня въ кипятокъ, выньте, и дайте водѣ стечь; снимите пожемъ грязь, которая находилась подъ чешуею, мясо будетъ чище и бѣлѣе. Это единственный способъ, посредствомъ котораго можно довольно тщательно соскоблить всю чешую съ окуня.

мелко наръзанныхъ угрей а ла Перигьё (см. главу XIII четвертой части), приготовленный на крупную часть, прибавивъ въ него тарелку маленькихъ луковицъ, вареныхъ какъ для мателотъ, четыре корзиночки шампиньоновъ, четвертую часть отвара, процѣженного сквозь сито и осаженного до полуглассе́, немного сливочнаго масла и ангоусоваго масла; облейте этимъ соусомъ; на каждого окуня положите по одному крупному, гласированному раку и по двѣ молоки карпа, а вокругъ гарнируйте филеями угрей а ла Орли.

Рагу подайте также отдѣльно въ соусникѣ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ РѢЧНЫХЪ ОКУНЕЙ
МАТЕЛОТЪ А ЛА РИШЕЛЬЕ.

Moyenne grosse pièce de perches de rivière en matelote à la Richelieu.

Приготовьте четырехъ окуней по правиламъ, указаннымъ въ статьѣ окуни по алжирски; положите ихъ на блюдо; въ приготовленный соусъ а ла Ришелье (см. главу VII четвертой части) прибавьте отваръ, осаженный до полуглассе́, раковаго масла, тарелку кенелей изъ корюшекъ, пятьдесятъ раковыхъ шеекъ и пятьдесятъ шампиньоновъ; дайте этому рагу слегка покипѣть; налейте этотъ соусъ въ середину окуней, а также облейте и ихъ. Положите на каждого окуня корюшку, вареную въ соленой водѣ и свернутую въ видѣ полумѣсяца; вокругъ гарнируйте крупными раками и гласированными крутонами, приготовленными какъ для мателотъ.

Рагу подайте въ соусникѣ отдѣльно.

Примѣчаніе.

Собратья мои также подадутъ мателотъ изъ окуней: по рыбачьи, а ла бургиньотъ, а ла женоазъ, а ла Перигоръ на шампанскомъ винѣ, по парижски, а ла маринадъ и по руански.

**КРУПНАЯ ЧАСТЬ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ РѢЧНЫХЪ ОКУНЕЙ
А ЛА ПОМПАДУРЪ.**

Moyenne grosse pièce de perches de rivière à la Pompadour.

Очистивъ и приготовивъ по правиламъ пять крупныхъ окуней, посыпьте ихъ мелкою солью. Часъ спустя, мочите десять минутъ въ водѣ; потомъ обмойте ихъ, и давъ водѣ стечь, оботрите хорошенько; гарнируйте внутренность окуней фаршемъ изъ корюшекъ; положите ихъ на подслоеный листъ рыбной кастрюли; гарнируйте наружность тѣмъ же фаршемъ, на одинъ дюймъ толщины; опустите въ рыбную кастрюлю, сварите ихъ и подайте по правиламъ, описаннымъ въ статьѣ Палья а ла Помпадуръ.

Соусникъ съ соусомъ подайте отдѣльно.

**КРУПНАЯ ЧАСТЬ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ ОКУНЕЙ, ФАРШИ-
РОВАННЫХЪ И ГЛАСИРОВАННЫХЪ ВЪ ПЕЧИ.**

Moyenne grosse pièce de perches de rivière, farcies et glacées
au four.

Приготовивъ и нафаршировавъ фаршемъ изъ корюшекъ внутренность и наружность пяти крупныхъ окуней, по опи-

саннымъ правиламъ, сварите ихъ, положите на блюдо и подавайте по правиламъ, описаннымъ для палы, фаршированной и гласированной въ печи.

**КРУПНАЯ ЧАСТЬ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ ОКУНЕЙ А ЛА
ВИЛЛЕРОА.**

Moyenne grosse pièce de perches de rivière à la Villeroy.

Приготовьте, нафаршируйте пять крупныхъ окуней, какъ указано въ статьѣ окуни а ла помпадуръ; окончите приготовленіе, какъ сказано въ статьѣ *барвенз а ла Веллероа*. Соусникъ съ соусомъ подайте отдѣльно.

**КРУПНАЯ ЧАСТЬ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ РЪЧНЫХЪ ОКУНЕЙ
ПО ПОЛЬСКИ.**

Moyenne grosse pièce de perches de rivière à la polonaise.

Приготовивъ и нафаршировавъ, внутри и снаружи, пять крупныхъ окуней, по правиламъ, указаннымъ въ статьѣ окуни а ла помпадуръ; сварите ихъ, и положивъ на блюдо, облейте соусомъ, описаннымъ въ статьѣ форель по польски. Соусникъ съ соусомъ подайте отдѣльно.

**КРУПНАЯ ЧАСТЬ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ РѢЧНЫХЪ ОКУНЕЙ
О ГРАТЕНЬ.**

Moyenne grosse pièce de perches de rivière au gratin.

Очистите, какъ слѣдуетъ, пять крупныхъ окуней, посыпьте мелкою солью, часъ спустя, мочите ихъ въ водѣ въ продолженіи десяти минутъ; вымойте ихъ, и давъ водѣ стечь, оботрите; дальнѣйшее приготовленіе такое, какъ для барвена о гратень.

Соусникъ съ соусомъ подайте отдѣльно.

**КРУПНАЯ ЧАСТЬ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ ОКУНЕЙ ВЪ
КАСЕТКАХЪ.**

Moyenne grosse pièce de perches en caisse.

Сначала приготовьте пять крупныхъ окуней, также, какъ описано въ предъидущей статьѣ; а для окончанія приготовленія, дѣйствуйте по правиламъ, какъ указано въ статьѣ барвень въ касеткахъ (см. эту статью).

Соусникъ съ соусомъ подайте отдѣльно.

Примѣчаніе.

Собратья мои могутъ также подать окуней по всѣмъ правиламъ, описаннымъ для приготовленія барвена, которые указаны въ главѣ, содержащей описаніе барвень.

**КРУПНАЯ ЧАСТЬ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ РЪЧНЫХЪ ОКУНЕЙ
МАТЕЛОТЬ ПО НѢМЕЦКИ.**

Moyenne grosse pièce de perches de rivière au matelote
à l'allemande.

Приготовивъ пять крупныхъ окуней по правиламъ, описаннымъ въ статьѣ окуни о гратень, разрѣжьте ихъ на куски и дѣйствуйте далѣе по правиламъ, указаннымъ въ статьѣ мателоть изъ карпа по нѣмецки (см. главу описаніе крупныхъ частей карповъ).

**КРУПНАЯ ЧАСТЬ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ РЪЧНЫХЪ ОКУНЕЙ
ПО НѢМЕЦКИ.**

Moyenne grosse pièce de perches de rivière à l'allemande.

Приготовьте пять окуней, какъ указано въ статьѣ окуни о гратень; сварите ихъ и подайте по правиламъ, указаннымъ въ статьѣ карпъ по нѣмецки.

Соусникъ съ соусомъ подайте отдѣльно.

Примѣчаніе.

Я также подавалъ крупныя части окуней по вѣнски, по венгерски, а ла рояль по нѣмецки. Способы этого приго-

товленія тѣ же самыя, которые указаны въ главѣ, содержащей описаніе крупныхъ частей карпа.

Повара, съ умомъ изобрѣтательнымъ, вѣрно найдутъ возможность увеличить способы приготовленія окуней, руководствуясь, однакожъ, описаніемъ вообще приготовленія рыбы.

ГЛАВА XIX.

Описаніе крупныхъ частей мателотъ.

СОДЕРЖАНІЕ. Мателотъ а ла Ротшильдъ, крупная часть, гарнированная шпажками; тоже а ла Сюффрень, крупная часть, гарнированная шпажками; тоже а ла Маркъ-Антоній, крупная часть, гарнированная шпажками, тоже а ла Клеберъ, крупная часть, гарнированная шпажками; тоже а ла Фенелонъ, крупная часть, гарнированная шпажками; тоже а ла рояль, крупная часть, гарнированная шпажками; тоже а ла Массильонъ, крупная часть, гарнированная шпажками; крупная часть средней величины мателотъ на шампанскомъ винѣ; тоже на бордоскомъ винѣ; тоже а ла Перигье; тоже а ла Женоазъ; тоже по рыбачьи; мателотъ по домашнему; тоже а ла правансаль.

МАТЕЛОТЪ А ЛА РОТШИЛЬДЪ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАННАЯ ШПАЖКАМИ.

Matelote à la Rothschild, grosse pièce garnie d'hatelets.

Приготовьте большой кусокъ осетрины, хорошаго угря хорошаго карпа, двухъ окуней и двухъ барвенцовъ; вымойте всю эту рыбу, дайте водѣ стечь; обсыпьте осетрину мелкою солью и отложите въ сторону; потомъ разрѣжьте каж-

дую рыбу на куски, длиною въ два дюйма; карпа разрѣжьте по срединѣ большой кости и выньте горькій камешекъ, находящійся въ головѣ карпа, которую раздѣлите пополамъ; вываляйте все въ большей каменной чашѣ съ крупной солью; спустя часъ, положите мочить ихъ въ холодную воду, на десять минутъ; вымойте, дайте водѣ стечь, оботрите; точно также дѣйствуйте и съ осетриной; перевяжите ее нитками; за часъ до подачи, сварите ее въ мирь-поа съ одной бутылкой шампанскаго вина и большою ложкою консомме или рыбнаго бульона; въ тоже время, т. е. за часъ до подачи, кипятите въ рыбной кастрюлѣ, въ продолженіи двадцати минутъ, двѣ бутылки шампанскаго и двѣ большія ложки консомме (если рыбу надо подать постною, то употребите рыбный бульонъ), двѣ луковицы, двѣ моркови, двѣ корзиночки шампиньоновъ и два корешка петрушки; все это должно быть мелко нарязано; прибавьте два пучка лавроваго листа, тиману, гвоздики, тертаго мускатнаго орѣха, мелкаго бѣлаго перцу и прочихъ пряностей и полъ-фунта сливочнаго масла, чтобы изъ отвару образовался соусъ; потомъ положите угря на листъ рыбной кастрюли, давъ покипѣть десять минутъ, прибавьте туда куски щуки; черезъ пять минутъ положите окуней и барвенъ, наблюдая однакожь, чтобъ каждая рыба составляла отдѣльную группу; и наконецъ еще черезъ пять минутъ положите карпа. Это все должно кипѣть на сильномъ огнѣ, будучи покрыто. Передъ тѣмъ, какъ подавать, вылейте жидкость съ осторожностію, наклоняя рыбную кастрюлю, чтобъ не испортить мателотъ; снимите жиръ, процѣдите сквозь сито и приправьте мукой, приготовленной, какъ для бѣлаго соуса, прибавьте въ этотъ соусъ такое же количество нѣмецкаго соуса (постнаго или скоромнаго). Пока будете осаживать этотъ соусъ, дайте съ

осетрины стечь жидкости, гласируйте ее въ печи, прибавьте въ соусъ половину отвару, процѣженного сквозь сито. Положите осетрину (брюхомъ внизъ) по срединѣ большого блюда, на которое положенъ рядъ хлѣба, поджареннаго въ маслѣ; вокругъ положите прочую рыбу, отдѣльными группами. Подайте также голову карпа, положивъ каждый кусокъ ея у одной изъ группъ, находящихся на концѣ крустада и которыя должны быть крупнѣе прочихъ; потомъ, прибавивъ въ соусъ четверть фунта сливочнаго масла, немного сахару и гласе, процѣженного сквозь сито, облейте имъ рыбу. Окончивъ это, положите между каждой рыбой группы мелкихъ луковицъ, приготовленныхъ для мателотъ и группы шампиньоновъ, группу раковыхъ шеекъ, молокъ карпа и одну группу трюфелей, нарязанныхъ въ видѣ оливокъ и вареныхъ въ соусѣ; крупную часть гарнируйте вокругъ тѣмъ же способомъ, потомъ вокругъ мателотъ положите корюшки, варенныя въ соленой водѣ, или въ отварѣ осетрины; между каждой корюшкой положите гласированный крутонъ, приготовленный для мателотъ; гласируйте снова осетрину (съ гласе съ примѣсью раковаго масла) и гарнируйте ее десятью шпажками, украшенными филеями камбалы, свернутыми а ла Конти, крупнымъ, гласированнымъ ракомъ, молокой карпа и крупнымъ, гласированнымъ трюфелемъ.

Подайте отдѣльно два соусника съ соусомъ.

Примѣчаніе.

Вотъ мателотъ, достойный богатаго амфитріона, которому я его предназначилъ. Но я опишу еще и другіе мателоты, также достойные столовъ королевскихъ и Лукулловъ нашего вѣка.

МАТЕЛОТЪ А ЛА СЮФФРЕНЪ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАННАЯ ШПАЖКАМИ.

Matelote à la Suffren, grosse pièce garnie d'hatelets.

Приготовивъ по правиламъ большой кусокъ лососины, одного карпа, одного угря, маленькую щуку, двухъ окуней и двѣ маленькія форели, вымойте ихъ и дайте водѣ стечь; лососину посыпьте мелкой солью, а потомъ форелей, окуней, щуку, угря и карпа разрѣжьте на куски, какъ указано выше; положите все въ большую каменную чашу, въ которую всыпьте горсть крупной соли; спустя часъ, помочите рыбу, вымойте и выньте всѣ кровяныя части; давъ водѣ стечь, оботрите ихъ; за часъ съ четвертью до подачи, сварите въ миръ-поа, съ одной бутылкой сотерну и съ консомме (или рыбнымъ бульономъ, если хотите подать рыбу постною); лососину фаршируйте фаршемъ изъ корюшекъ (см. первую часть), какъ внутри, такъ и снаружи, на одинъ дюймъ толщины, и полейте нѣсколько разъ; за часъ до подачи, сварите всю приправу, означенную въ предъидущей статьѣ, только вмѣсто сотерну употребите три бутылки бордосскаго вина; сварите также остальную рыбу по указанному способу, такимъ образомъ, чтобы форели варились въ одно время съ окунями; передъ тѣмъ, какъ подавать, процѣдите отваръ сквозь сито и приправьте мукой, приготовленной для бѣлаго соуса; снимите жиръ, прибавьте немного пряностей, маленькій кусокъ сахару и положите столько же испанскаго соуса (постнаго или скоромнаго) и отваръ шести корзиночекъ шампиньоновъ. Покуда будете осаживать соусъ, выньте лососину, дайте водѣ стечь и гла-

сируйте въ печи; положите ее на большое блюдо, на которомъ положенъ хлѣбъ, какъ описано въ предыдущей статьѣ.—Потомъ расположите рыбу группами, по длинѣ блюда и вышиной на равнѣ съ лососиной; положите также и обѣ половины головы карпа.—Облейте мателотъ частью соуса, процѣженного сквозь сито, въ который прибавьте четверть фунта сливочнаго масла и немного глассе́; между группами рыбы положите шампиньоны, въ видѣ пирамидъ и также мелкія луковицы, приготовленныя для мателотъ (см. *описаніе гарнировъ* въ четвертой части), мелконарѣзанныя молоки карпа, изжаренныя въ маслѣ, также группу раковыхъ шеекъ; вокругъ гарнира положите крупныхъ гласированныхъ раковъ, расположите, гдѣ слѣдуетъ, дюжину крутоновъ, изжаренныхъ въ маслѣ и приготовленныхъ по правиламъ; снова гласируйте лососину, гарнируйте ее десятью шпажками, украшенными двумя крупными трюфелями и тремя корюшками, положенными вѣнками.

Прибавьте въ соусъ нѣсколько раковыхъ шеекъ, маленькихъ луковицъ и шампиньоновъ.

Подавайте этотъ же соусъ отдѣльно въ двухъ соусникахъ.

МАТЕЛОТЪ А ЛА МАРКЪ-АНТОНІЙ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАННАЯ ШПАЖКАМИ.

Matelote à la Marc-Antoine, grosse pièce garnie d'hâtelets.

Приготовьте и разрѣжьте на куски (какъ сказано въ первой статьѣ сей главы) одного карпа, одного угря, одну щуку, двухъ окуней и четыре налима. Спустя полтора часа, помочите ихъ въ свѣжей водѣ; черезъ десять минутъ

выньте изъ воды, вырѣжьте кровяныя части, вымойте хорошенько, дайте водѣ стечь и оботрите; за тридцать пять минутъ до подачи, положите въ рыбную кастрюлю съ двумя корешками моркови, двумя луковицами и двумя корзиночками шампиньоновъ; все это должно быть наръзано мелко. Прибавьте по обыкновенію два букетика (см. первую статью сей главы), влейте три бутылки хорошаго рейнъ-вейну, три большія ложки консомме, полъ-фунта сливочнаго масла, немного пряностей, два лимона, наръзанные кружками, безъ зеренъ, немного чесноку и сколько требуется соли; отваръ вылейте въ соусъ; на листъ рыбной кастрюли положите сначала угря, черезъ десять минутъ куски щуки, черезъ пять минутъ окуней и налима и наконецъ, спустя пять минутъ—куски карпа. Передъ тѣмъ, какъ подавать, процѣдите отваръ сквозь сито, снимите жиръ, приправьте соусъ мукой, приготовленной для бѣлаго соуса, прибавьте къ этому соусу тарелку трюфелей, наръзанныхъ большими кусками, маленькій кусокъ сахара, отваръ шести корзиночекъ шампиньоновъ и двѣнадцать дюжинъ устрицъ, приготовленныхъ по правиламъ. Снявъ жиръ съ этого соуса, положите въ него двѣ большія ложки испанскаго приправленнаго соуса (скоромнаго или постнаго); покуда будете осаживать этотъ соусъ, положите на блюдо кусокъ хлѣба, жаренаго въ маслѣ, какъ указано въ статьѣ *угоръ со шпанжками*; гарнируйте его налимами, вокругъ положите остальную рыбу, располагая ее группами, какъ можно красивѣе (см. рисунокъ первый десятой картины), въ соусъ положите немного глассэ и четверть фунта раковаго масла и составьте рагу; прибавивъ въ соусъ тарелку маленькихъ кенелей изъ корюшекъ на раковомъ маслѣ и означенныхъ выше устрицъ, дайте слегка покипѣть, облейте имъ немного рыбу, хлѣбъ гарнируйте этимъ же рагу; по концамъ поло-

жите двѣ группы маленькихъ луковицъ, приготовленныхъ по правиламъ (см. главу XII четвертой части), а по срединѣ двѣ группы самыхъ бѣлыхъ шампиньоновъ; вокругъ гарнируйте молоками карпа и трюфелями, наръзанными въ видѣ крутоновъ и гласированными; сверхъ рагу положите печени налимовъ и пятьдесятъ языковъ или небъ карповъ; по краямъ хлѣба утвердите десять шпажекъ, украшенныхъ крупными, рачьими шейками, крупнымъ трюфелемъ, молоками карпа, зажаренными въ хлѣбѣ и крупнымъ ракомъ, лапки котораго должны быть воткнуты въ хлѣбъ.

Подайте два соусника, въ которыхъ должно находиться болѣе соуса, чѣмъ рагу.

МАТЕЛОТЪ А ЛА КЛЕБЕРЪ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАННАЯ ШПАЖКАМИ.

Matelote à la Kléber, grosse pièce garnie d'hatelets.

Приготовьте по правиламъ крупнаго угря, одного карпа съ молоками, двухъ окуней, двѣ форели и два барвена; разрѣжьте всю эту рыбу по правиламъ на куски, выньте изъ головы карпа находящіяся тамъ горькія части, самую же голову разрѣжьте на-двое; вываляйте всю эту рыбу въ большой каменной чашѣ съ крупною солью. Черезъ полтора часа, положите рыбу въ холодную воду на десять минутъ; потомъ давъ водѣ стечь, оботрите.

За часъ до подачи, положите въ рыбную кастрюлю и дайте кипѣть въ продолженіи двадцати минутъ; кастрюля должна содержать двѣ бутылки шампанскаго или мадеры, три большія ложки консоммё (или рыбнаго бульона, если

хотите полатъ рыбу постною), двѣ моркови, двѣ луковицы и коренья петрушки, а также двѣ корзиночки шампиньоновъ; все это должно быть наръзано мелко, сверхъ того, положите два букетика травъ (см. первую статью сей главы), немного чесноку, пряностей и тертаго мускатнаго орѣха. Прибавивъ соли и полъ-фунта сливочнаго масла, положите въ кастрюлю угря, черезъ десять минутъ форели и окуней, еще черезъ пять минутъ куски карпа; покройте кастрюлю и наблюдайте, чтобъ кипѣло на сильномъ огнѣ. Передъ тѣмъ, какъ подавать, процѣдите отваръ сквозь сито, и приправьте его мукой, приготовленной для бѣлаго соуса, прибавьте отваръ шести корзиночекъ шампиньоновъ и двухъ фунтовъ мелкихъ луковицъ, вареныхъ для мателотъ. Снимите съ соуса жиръ и влейте въ него столько же кипяченаго испанскаго соуса; осадите на огнѣ. Покуда соусъ осаживается, положите на большое блюдо жареный по правиламъ хлѣбъ (см. первую статью сей главы), потомъ гарнируйте кругомъ группами рыбъ, располагая ихъ, какъ можно красивѣе; середину гарнируйте кенелями изъ корюшекъ а ла перигье (см. четвертую главу четвертой части). Осаженный соусъ процѣдите сквозь сито.

Въ соусъ, который долженъ быть достаточно солонъ, прибавьте немного глассѣ и четверть фунта сливочнаго масла. Облейте этимъ соусомъ мателотъ и кенели, на которыя положите молоки карпа, расположенныя въ видѣ вѣнка, а по срединѣ—группу шеекъ крупныхъ раковъ, поджареныхъ немного въ маслѣ и глассѣ; между каждымъ сортомъ рыбы, положите группу мелкихъ луковицъ, группу молокъ карпа, группу мелкихъ трюфелей, наръзанныхъ въ видѣ оливокъ и группу шампиньоновъ; вокругъ же мателота положите вѣнкомъ рядъ корюшекъ, перемѣшанныхъ съ крутонами. Последніе должны быть приготовлены слѣдующимъ образомъ:

помочите въ полу-глассё двадцать четыре крутона, приготовленные для мателотъ, покройте ихъ со всѣхъ сторонъ фаршемъ изъ корюшекъ а ла перигье, пригладьте хорошенько и покройте немного яичнымъ бѣлкомъ; кладите крутоны постепенно на подслоенный листъ; положите углей сверху и снизу; наблюдайте, чтобъ крутоны хорошенько подрумянились, потомъ гласируйте ихъ и разставьте, гдѣ слѣдуетъ; гарнируйте края хлѣба десятью шпажками, украшенными полуплоскимъ кенелемъ а ла Виллероа, трюфелемъ и крупнымъ гласированнымъ ракомъ.

Подайте отдѣльно два соусника съ соусомъ.

МАТЕЛОТЪ А ЛА ФЕНЕЛОНЪ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАННАЯ ШПАЖКАМИ.

Matelot à la Fénélon, grosse pièce garnie d'hatelets.

Притѣтовивъ по правиламъ трехъ рѣчныхъ угрей и три форели, средней величины, т. е. длиною не болѣе пятнадцати дюймовъ, разрѣжьте ихъ на куски въ два дюйма, вываляйте каждую рыбу отдѣльно въ каменной чашѣ съ крупною солью. Спустя полъ-тора часа, мочите ихъ въ холодной водѣ десять минутъ; потомъ вымойте, выньте всѣ кровяныя части, дайте водѣ стечь и оботрите. За часъ до подачи, кипятите, въ продолженіи двадцати минутъ, въ рыбной кастрюлѣ, въ которой должно заключаться: двѣ бутылки хорошаго краснаго бордосскаго вина и одна сотерну, три большія ложки консоммё (или рыбнаго бульона, если по-

даете постною), прибавьте означенную выше приправу, съ примѣсью трюфельныхъ корешковъ; положите куски угрей въ кастрюлю и закройте ее, наблюдайте, чтобы кипѣніе было сильное; а черезъ четверть часа положите въ кастрюлю куски форелей и дайте имъ кипѣть въ продолженіи десяти минутъ; потомъ процѣдите отваръ сквозь сито и снявъ съ него жиръ, приправьте мукой, приготовленной для бѣлаго соуса; прибавьте отваръ шести корзиночекъ шампиньоновъ, кусочекъ сахару, два фунта трюфелей, наръзанныхъ въ видѣ оливокъ и столько же приправленнаго кипяченаго испанскаго соуса. Пока соусъ осаживается, положите на большое блюдо крустадъ изъ хлѣба, приготовленный по правиламъ (см. большую часть угря со шпажками), гарнируйте маленькими кенелями изъ угря на раковомъ маслѣ и молоками карпа; положите вокругъ группы рыбъ, располагая куски, какъ можно красивѣе; на оконечностяхъ блюда положите двѣ группы, одну изъ угрей (безъ головъ), другую изъ форелей; трюфели изъ соуса расположите на хлѣбѣ тоже по оконечностямъ. Когда соусъ осадится, прибавьте въ него четверть фунта сливочнаго масла и немного теплаго глассэ; процѣдите его сквозь сито, облейте хорошенько хлѣбъ, но чтобъ соусъ не переходилъ за края хлѣба; обливъ также и мателоть, гарнируйте его группами шампиньоновъ, мелкихъ луковицъ, приготовленныхъ по правиламъ (см. главу XII четвертой части), молоками карпа и раковыми шейками. Утвердите по краямъ хлѣба десять шпажекъ, изъ которыхъ каждая должна быть украшена тремя филеями камбалы конти, въ видѣ вѣнка, крупнымъ ракомъ и гласированнымъ трюфелемъ.

Подайте отдѣльно два соусника съ соусомъ.

**МАТЕЛОТЬ А ЛА РОЯЛЬ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАН-
НАЯ ШПАЖКАМИ.**

Matelote à la royale, grosse pièce garie d'hâtelets.

Приготовьте по правиламъ хорошаго угря, двухъ окуней средней величины, форель и два барвена; разрѣжьте рыбъ, по обыкновенію, на куски и вываляйте ихъ въ большой чашѣ съ горстью крупной соли. Спустя часъ, мочите ихъ десять минутъ въ холодной водѣ, выньте всѣ кровяныя части, дайте стечь и оботрите; за часъ до подачи, кипятите ихъ, въ продолженіи двадцати минутъ, въ рыбной кастрюлѣ, заключающей въ себѣ всю ту приправу, какая упомянута въ мателоть а ла Клеберъ, съ бутылкою шампанскаго и двумя бутылками рейнъ-вейну. Потомъ положите въ кастрюлю угря, а черезъ десять минутъ окуней, форели и барвенъ; покройте кастрюлю и дайте рыбѣ кипѣть десять минутъ, послѣ этого процѣдите отваръ и, снявъ жиръ, приправьте мукой, приготовленной для бѣлаго соуса; потомъ прибавьте отваръ шести крупныхъ шампиньоновъ и немного мелкаго сахару; снова снявъ жиръ, осадите сколько нужно, прибавьте столько же кипяченаго нѣмецкаго соуса, большую ложку рагу субизъ, немного глассе, и наконецъ процѣдите. Передъ тѣмъ, какъ подавать, положите четверть фунта раковаго масла. Въ то время, пока готовится соусъ, положите на блюдо крустадъ изъ хлѣба, приготовленный по правиламъ, длиной въ двѣнадцать и шириной въ восемь дюймовъ (см. приготовленіе хлѣба, въ первой статьѣ угри со шпажками); на него положите мателоть, украшая по

возможности, всё куски, кроме головъ; облейте соусомъ рыбу и хлѣбъ, который гарнируйте молоками карпа и шампиньонами; вокругъ положите печени налимовъ, а между ними положите пирамидами пятьдесятъ небъ или языковъ карповъ, напитанныхъ соусомъ, масломъ и глассэ, вмѣстѣ съ пятьюдесятью раковыми шейками, прибавьте въ мателотъ двѣ горсти мелкихъ луковицъ, слегка поджаренныхъ и вареныхъ въ консоммэ съ бѣлымъ виномъ, масломъ и сахаромъ, молокъ карпа, мелко наръзанныхъ, жареныхъ трюфелей и раковыхъ шеекъ; мателотъ гарнируйте вокругъ крутонами изъ гласированныхъ трюфелей, хлѣбными крутонами, покрытыми фаршемъ изъ корюшекъ а ла ришелье и приготовленными, какъ указано въ статьѣ мателотъ а ла клеберъ; расположите по краямъ хлѣба десять шпажекъ, изъ нихъ пять должны быть украшены молоками и трюфелями и пятью кенелями а ла Виллероа, съ молоками и крупными, гласированными раками.

Два соусника съ соусомъ подайте отдѣльно.

МАТЕЛОТЪ А ЛА МАССИЛЬОНЪ, КРУПНАЯ ЧАСТЬ, ГАРНИРОВАННАЯ ШПАЖКАМИ.

Matelote à la Massillon, grosse pièce garnie d'hatelets.

Приготовьте, по обыкновенію, хорошаго угря, двухъ налимовъ, двухъ окуней и двѣ маленькія форели, разрѣжьте на куски всю рыбу, выньте изъ нихъ всё кровяныя части, положите все въ большую каменную чашу и посыпьте солью на столько, чтобы достаточно просолить рыбу. Спустя полтора часа, мочите ихъ въ продолженіи десяти минутъ, въ

свѣжей водѣ, а потомъ варите съ тою же приправой и тѣмъ же виномъ, какъ указано въ статьѣ мателотъ а ла сюпремъ; положите на блюдо, гарнируйте рыбъ крокетками кенелей изъ карпа на эссенціи шампиньоновъ. Приготовьте къ этой крупной части рагу а ла перигоръ, въ который прибавьте соусъ, сдѣланный по правиламъ (см. первую статью сей главы) изъ рыбнаго отвару; положите немного глассэ и четверть фунта сливочнаго масла; облейте этимъ рагу мателотъ и гарнировку хлѣба; устройте сверху вѣнокъ изъ корюшекъ, свернутыхъ кольцами, а также по срединѣ въ видѣ пирамиды; прибавьте въ мателотъ двѣ горсти мелкихъ луковицъ, приготовленныхъ по правиламъ, столько же шампиньоновъ и молоко карповъ. Гарнируйте крупную часть филеями камбалы а ла Орли. По краямъ хлѣба расположите десять шпажекъ, украшенныхъ полуплоскими кенелями а ла Виллероа и гласированными трюфелями.

Подайте отдѣльно два соусника, но чтобъ въ нихъ было болѣе соуса, чѣмъ рагу.

Примѣчаніе.

Я описалъ большія части мателотъ а ла Ротшильдъ, а ла Сюффренъ, а ла Маркъ-Антоній а ла Клеберъ, а ла Фенелонъ, а ла рояль и а ла Массильонъ. Весьма естественно, что этотъ новый способъ подавать мателоты съ хлѣбомъ и шпажками, придастъ имъ красивый видъ, котораго они прежде неимѣли, и кромѣ того они получаютъ болѣе разнообразія, какъ въ рыбахъ, такъ и въ рагу, соусахъ и гарнирахъ. Эти крупныя части обходятся дорого, и должны подаваться только при роскошныхъ и торжественныхъ обѣдахъ; моимъ собратьямъ однакожъ легко

можно будетъ сократить рагу и гарниры, окружающіе мателоть, отъ чего они обойдутся дешевле, и если при этомъ оставить хлѣбъ, украшенный шпажками, то они все таки будутъ имѣть изящный видъ, который необходимъ при подачѣ этой крутой части.

Можно даже вовсе неупотреблять шпажекъ; тогда, гарнируя поверхность крупными, гласированными раками и молоками карпа, мателоть будетъ имѣть хорошій видъ.

Поварамъ придется подавать эти крупныя части, соображаясь съ расходами, но было бы странно, только по этой причинѣ, никогда не подавать мателоть.

Еще разъ повторяю моимъ собратьямъ, что въ приготовленіи мателота слѣдуетъ соображаться съ расходами, назначенными господами, и поэтому сокращать работу. Что же касается до меня, то я, упомянувъ объ этомъ, полагаю, что исполнилъ свою обязанность, какъ въ отношеніи поваровъ, такъ въ и отношеніи господъ.

Теперь опишу мателоты, входящіе въ составъ обыкновенныхъ обѣдовъ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ МАТЕЛОТЬ НА ШАМПАНСКОМЪ ВИНѢ.

Moyenne grosse pièce de matelote au vin de champagne.

Приготовивъ, какъ слѣдуетъ, двухъ угрей, одного карпа, двухъ окуней и двѣ щучки, разрѣжьте ихъ по обыкновению на куски; вынувъ изъ нихъ всѣ кровяныя части, вымойте ихъ, потомъ положите въ большую каменную чашу съ крупною солью. Спустя часъ, мочите ихъ въ свѣжей водѣ въ продолженіи десяти минутъ, потомъ вымойте и оботрите. За часъ до подачи, кипятите въ теченіи двадцати минутъ въ рыбной кастрюлѣ съ двумя бутылками шампан-

скаго и тремя большими ложками консоммё или рыбнаго бульона; положите туда приправу, означенную въ первой статьѣ сей главы, и еще полъ-фунта сливочнаго масла, немного пряностей и сахару; сначала положите куски угря; спустя десять минутъ—щуки, а чрезъ пять минутъ окуней; давъ имъ покипѣть минутъ десять, положите наконецъ куски карпа; когда все сварится, процѣдите отваръ сквозь сито, снимите жиръ, приправьте немного мукой, приготовленной для бѣлаго соуса; прибавьте отваръ шести корзиночекъ шампиньоновъ и двухъ фунтовъ мелкихъ луковицъ, вареныхъ по правиламъ; снова снимите жиръ, прибавьте двѣ большія ложки вскипяченнаго испанскаго соуса, осадите на огнѣ и процѣдите сквозь сито, а передъ тѣмъ, какъ подавать, прибавьте четверть фунта сливочнаго масла. Положите мателотъ на блюдо, головы кладите по срединѣ его (кромѣ головъ угрей). Расположите рыбу, какъ можно красивѣе и, по возможности, въ видѣ пирамиды, смѣшивая куски безъ разбора; сверху положите голову карпа, вокругъ двѣнадцать крутоновъ, приготовленныхъ по обыкновенію и гласированныхъ. Облейте мателотъ соусомъ и гарнируйте его группами шампиньоновъ и мелкихъ луковицъ; положите нѣсколько молокъ карпа и крупныхъ гласированныхъ раковъ.

Соусникъ съ соусомъ подайте отдѣльно.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ МАТЕЛОТЪ НА БОРДОСКОМЪ ВИНѢ.

Moyenne grosse pièce de matelote au vin de Bordeaux.

Взявъ всѣ означенныя выше рыбы, и приготовивъ ихъ, какъ выше указано, положите на блюдо по тѣмъ же

способамъ. Въмѣсто шампанскаго, употребите двѣ бутылки бордоскаго вина.

Подайте отдѣльно соусникъ съ соусомъ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ МАТЕЛОТЬ А ЛА ПЕРИГЬЕ.

Moyenne grosse pièce de matelote à la Périgieux.

Приготовьте по правиламъ одного угря, двухъ карповъ и двѣ щучки, и сварите въ приправѣ, описанной въ первой статьѣ сей главы, замѣняя шампанское вино хорошимъ бургондскимъ (двѣ бутылки краснаго и одна бѣлаго). За часъ до подачи, сварите мателоть, какъ указано въ статьѣ мателоть на шампанскомъ; положите на блюдо, отваръ приправьте мукой, приготовленной для бѣлаго соуса; процѣдите его сквозь сито, снявъ предварительно жиръ; прибавьте двѣ большія ложки вскипаченаго испанскаго, приправленнаго соуса, два мелконарѣзанные, невареные трюфеля, полъ стакана мадеры и немного толченаго сахару; поставьте на огонь; какъ осадится, сколько нужно, снимите съ огня и прибавьте немного глассе́ и четверть фунта сливочнаго масла; облейте мателоть соусомъ и гарнируйте его группами мелкихъ луковицъ (приготовленныхъ по правиламъ), шампиньонами, крутонами, молоками и раками.

Подайте отдѣльно соусникъ съ соусомъ.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ МАТЕЛОТЬ А ЛА ЖЕНОАЗЪ.

Moyenne grosse pièce de matelote á la genoise.

Приготовьте этотъ мателоть, во всѣхъ отношеніяхъ, какъ сказано выше; положите на блюдо по тѣмъ же правиламъ;

облейте соусомъ женоазъ, (см. главу шестую четвертой части), употребивъ отваръ мателота и шести карзиночекъ шампиньоновъ, немного глассé, немного толченого сахара и четверть фунта сливочнаго масла.

Соусникъ съ соусомъ подайте отдѣльно.

КРУПНАЯ ЧАСТЬ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ МАТЕЛОТЬ ПО РЫБАЧЬИ.

Moyenne grosse piéce de matelote à la marinière.

Приготовивъ и разрѣзавъ на куски, положите въ чашу съ солью всю рыбу, упомянутую въ статьѣ мателоть на шампанскомъ винѣ; спустя полтора часа, положите мочить въ свѣжей водѣ на десять минутъ; давъ водѣ стечь, оботрите рыбъ; влейте въ большую кастрюлю три бутылки хорошаго краснаго вина и одну шабли, положите два букетика, приготовленные по правиламъ, немного пряностей, перцу, соли, сливочнаго масла и четыре карзиночки шампиньоновъ; за три четвери часа до подачи, положите сперва угря, безъ головы; поставьте на огонь; черезъ десять минутъ положите щучки, дайте еще кипѣть въ продолженіи пяти минутъ, а потомъ окуней и карпа; прибавьте также большую тарелку мелкихъ луковицъ, поджареныхъ на маслѣ и вареныхъ въ красномъ винѣ (или бульонѣ), сливочнаго масла, сахару и соли; дайте кипѣть въ теченіи десяти минутъ; отлейте немного болѣе половины отвара, который приправьте полуфунтомъ сливочнаго масла съ тремя ложками муки; какъ только этотъ соусъ закипитъ, то облейте имъ мателоть; мѣшая потихоньку, дайте еще покипѣть

пять минутъ, снимите луковицы и шампиньоны, держите теплыми въ кастрюлѣ бенг-мари; положите мателоть на блюдо по правиламъ (см. мателоть на шампанскомъ винѣ), осадите соусъ, сколько нужно, процѣдите его сквозь сито и прибавьте въ него немного масла.

Разложите всѣ луковицы и шампиньоны вокругъ мателоть, положите также двѣнадцать крутоновъ, приготовленныхъ по правиламъ и гласированныхъ; облейте мателоть соусомъ; положите сверху нѣсколько молока, а вокругъ дюжину раковъ, и подавайте.

Примѣчаніе.

Если въ этотъ простой мателоть прибавить большой кусокъ рыбнаго глассэ и гарнировать группами луковицъ и шампиньоновъ, вареныхъ отдѣльно (поставивъ, однакожъ, варить въ одно время съ рыбою такъ, чтобъ все въ одно время поспѣло), тогда эта крупная часть будетъ имѣть болѣе вкуса и роскошный видъ; но, во всякомъ случаѣ, при приготовленіи мателота, необходимо класть луковицы и шампиньоны. Гарниръ этотъ слѣдуетъ положить предварительно на блюдо, а сверхъ его куски рыбъ, пирамидально; въ остальномъ надо дѣйствовать какъ указано выше.

ДОМАШНІЙ МАТЕЛОТЬ.

Matelote d'office.

Приготовьте по правиламъ двухъ угрей, двѣ щуки и двухъ карповъ; разрѣжьте ихъ на куски и выньте находя-

щіяся въ карпѣ горькія части; вываляйте рыбѣ въ крупной соли; спустя часъ, вымойте ихъ и дайте водѣ стечь, вскипятите въ большой кастрюлѣ три бутылки хорошаго вина съ солью, перцемъ, рубленой петрушкой, шампиньонами и двумя эшалотами также нарубленными, прибавьте два букетика, приготовленные по правиламъ, съ примѣсью небольшого количества чесноку, потомъ прибавьте сливочнаго масла; прежде всего положите въ кастрюлю угрей, безъ головъ; спустя десять минутъ—щучки, давъ пять минутъ кипѣть, положите карповъ съ молоками или съ икрой; прибавьте четыре корзиночки шампиньоновъ, двѣ тарелки мелкихъ луковицъ не совсѣмъ доваренныхъ въ бульонѣ и поджаренныхъ въ маслѣ; покройте мателотъ, дайте кипѣть на сильномъ огнѣ; потомъ отлейте отваръ и приправьте его четвертью фунтомъ сливочнаго масла, смѣшаннаго съ тремя ложками муки, давъ этому соусу вскипѣть, облейте имъ всю поверхность рыбы; мателотъ долженъ кипѣть еще пять минутъ, при чемъ надо мѣшать его потихоньку; потомъ положите его на блюдо по правиламъ, обложивъ его вокругъ крутонами, жареными въ маслѣ; соусъ осадите сколько нужно; снимите его съ огня; прибавьте нѣсколько глассе́ и сливочнаго масла; облейте хорошенько мателотъ этимъ соусомъ; положите дюжину раковъ средней величины и подавайте; въ соусникъ съ соусомъ можете прибавить ложку каперцевъ.

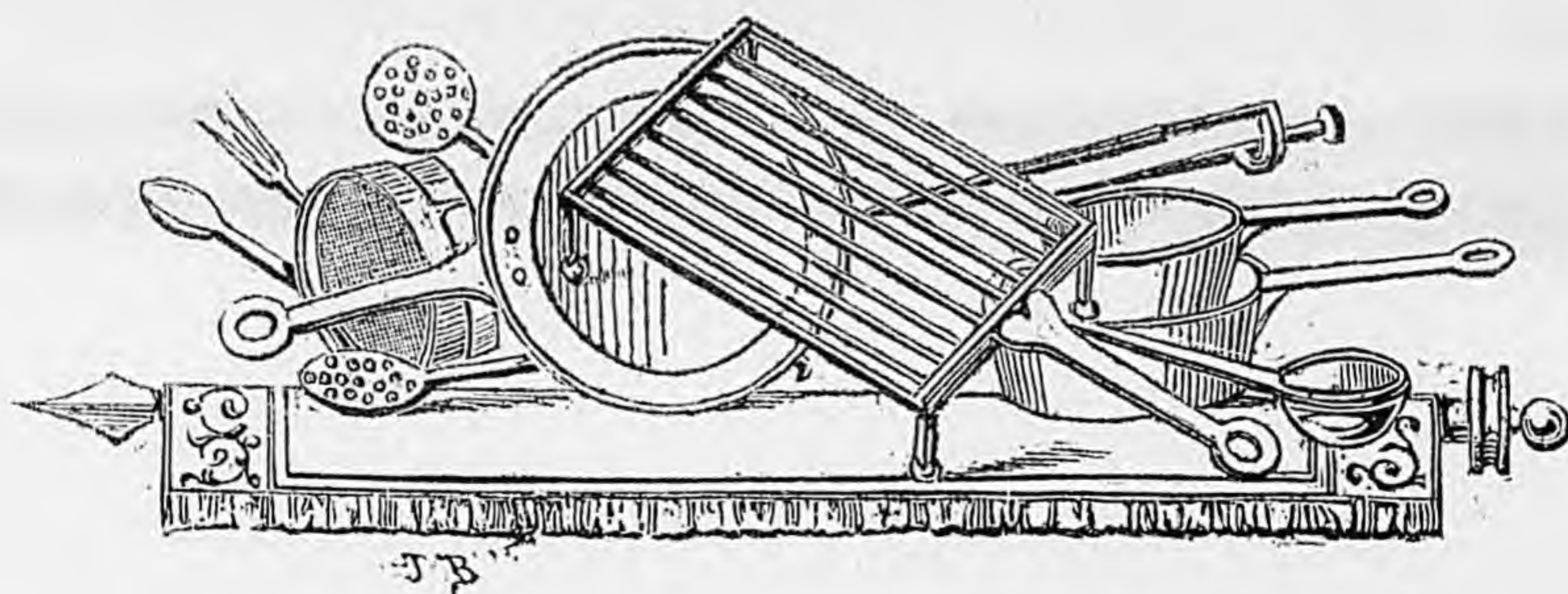
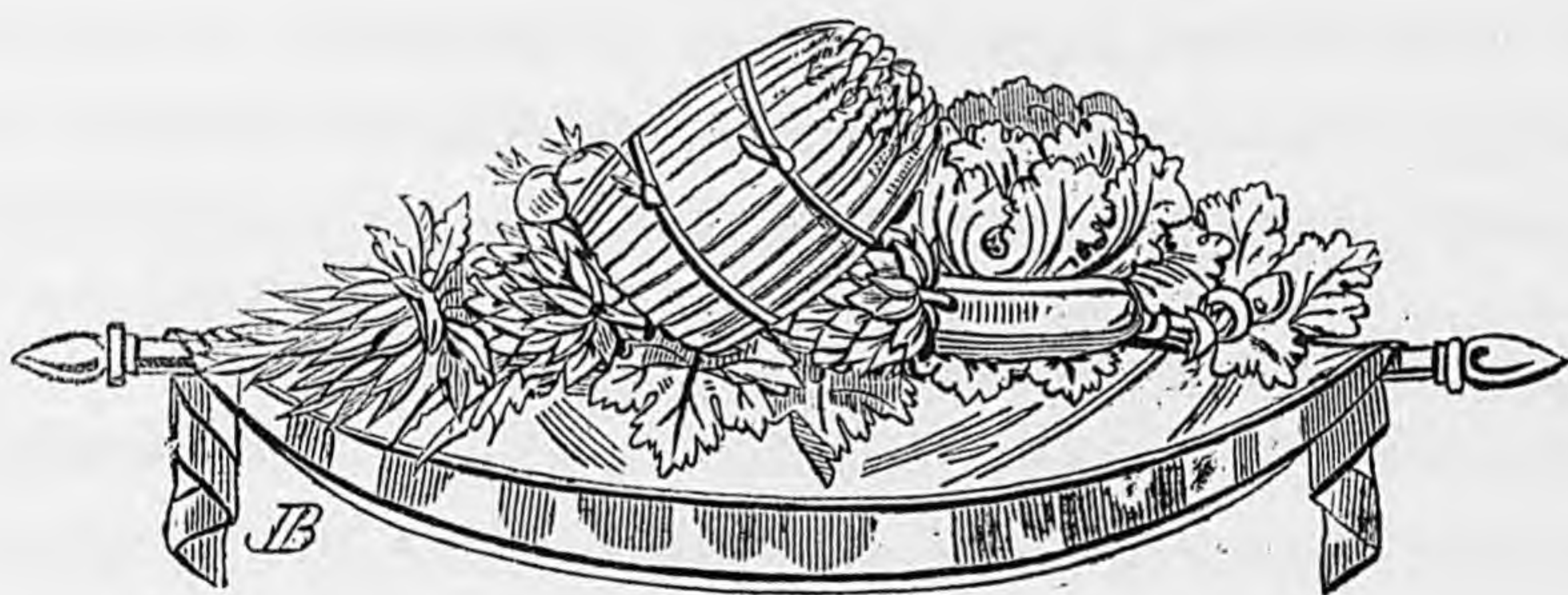
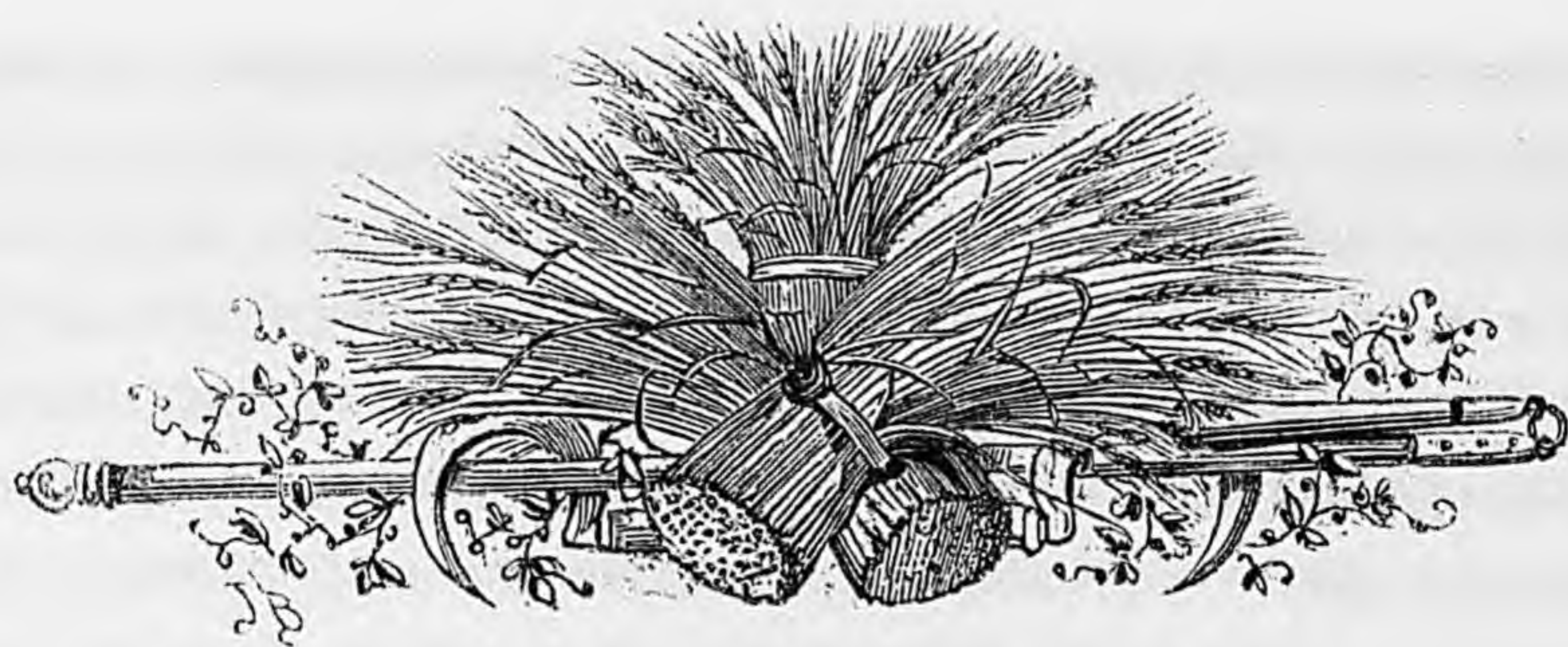
ДОМАШНІЙ МАТЕЛОТЪ А ЛА ПРОВАНСАЛЬ.

Matelote d'office á la provençale.

Приготовивъ тѣ же рыбы, какъ выше сказано, подрумяньте въ прованскомъ маслѣ слегка десять крупныхъ мел-

*

ко нарѣзанныхъ луковицъ, положите въ кастрюлю съ тремя бутылками хорошаго бѣлаго вина; прибавьте горсточку петрушки, два букетика, приготовленные по правиламъ, соли и перцу; положите въ кастрюлю куски угрей (хорошо вымытыхъ, какъ и прочая рыба), дайте кипѣть въ продолженіи десяти минутъ; потомъ положите щучекъ, четыре корзиночки мелко нарѣзанныхъ шампиньоновъ и немного толченаго чесноку; давъ покипѣть въ теченіи пяти минутъ, положите карпа и четверть фунта сливочнаго масла, смѣшаннаго съ тремя ложками муки; чтобы рыба не переварилась; выньте ее, кромѣ карпа; покройте кастрюлю и слѣдите, чтобъ хорошенько кипѣло; когда карпъ сварится, положите его на блюдо; осадите соусъ, прибавивъ къ нему немного глассе́. Положите на мателотъ крутоны, приготовленные по правиламъ. Облейте его соусомъ и подавайте.



ГЛАВА XX.

ОБОЗРѢНІЕ

ВСѢХЪ ПРЕДЪИДУЩИХЪ ГЛАВЪ, СОДЕРЖАЩЕЕ ОПИСАНІЕ КРУПНЫХЪ ЧАСТЕЙ МОРСКИХЪ И РѢЧНЫХЪ РЫБЪ, ПРИГOTOВЛЯЕМЫХЪ СКОРОМНЫМИ ИЛИ ПОСТНЫМИ.

Я долженъ здѣсь сдѣлать важное для моихъ собратьевъ примѣчаніе.—Въ разборѣ болѣе пяти сотъ крупныхъ частей рыбъ, описанныхъ въ девятнадцати предъидущихъ главахъ, я не упоминалъ, какъ ихъ подавать—скоромными или постными; однакожъ намѣреніе мое было, описать тотъ и другой способъ, описывая дѣлать отваръ на винѣ и на бульонѣ, или на одномъ рыбномъ бульонѣ, слѣдовательно, тутъ вся и разница; но я ничего не говорилъ о рагу и о соусѣ, которые я предназначилъ къ нимъ. Но такъ какъ рыбные рагу большей частію приготовлены съ постными соусами, то я и назначилъ постные

соусы; и какъ нѣкоторые были описаны и скоромными соусами, то моимъ собратьямъ нетрудно будетъ замѣнить ихъ постными подъ тѣмъ же наименованіемъ. Я употребилъ этотъ способъ, чтобъ не быть обязаннымъ повторять каждый разъ подробностей приготовленія, какъ постныхъ, такъ и скоромныхъ соусовъ.

За тѣмъ, совѣтую собратьямъ моимъ подавать въ постное время крупныя части съ постными рагу и соусомъ, въ прочее же время, замѣнять ихъ скоромными соусами, означенными подъ тѣми же названіями.

Но если заблагоразсудите не употреблять ни того, ни другаго изъ упомянутыхъ соусовъ, можете ихъ замѣнить отваромъ рыбы, приправленнымъ мукой, приготовленной для бѣлаго соуса; снять жиръ, процѣдить чрезъ сито, прибавить немного льду и сливочнаго масла и все это употребить на рагу и на поливку крупныхъ частей.

При приготовленіи соуса, необходимо въ него вливать стаканъ того же вина, которое употребили при отварѣ рыбы, вслѣдствіе чего соусъ будетъ вкуснѣе. Мы сдѣлали подобное же замѣчаніе въ описаніи малыхъ соусовъ вообще, гдѣ вино необходимо.

Въ безконечномъ числѣ крупныхъ частей, кото-

рыя я описалъ выше, собратья мои должны замѣтить, что я устранилъ на всегда изъ французскаго поварскаго искусства старинные обряды, подавать рыбу съ чешуею, также и привычку щиковать карповъ или щукъ, подаваемыхъ а ла Шамборъ, также древніе гарниры изъ сладкаго мяса, голубей и прочей живности, которые подавались при крупныхъ частяхъ рыбъ.—Я давно измѣнилъ эти нелѣпыя обычаи, опровергаемые здравымъ разсудкомъ тонкихъ гастрономовъ.

Я исключилъ также изъ рыбнаго приготовленія всѣ ароматы и пряности, которые употреблялись прежде въ приправахъ, потому что совершенно ложно предположеніе, что рыба должна отзываться тимьяномъ, лавровымъ листомъ, тертымъ мускатнымъ орѣхомъ, гвоздикою и перцомъ, тогда какъ у насъ есть явное доказательство, что рыба вареная просто въ водѣ съ солью, бываетъ превосходнаго вкуса. Если и есть нѣкоторыя рыбы, требующія приготовленія въ куръ-бульонѣ, въ маринадѣ или въ миръ-поа, не обязаны же мы готовить ихъ съ некрѣпкими ароматами и пряностями; слѣдовательно, отъ насъ зависитъ искусно приготовить всѣ приправы такъ, чтобъ онѣ были пріятнаго вкуса и ни чѣмъ не отзывались.

Для удовлетворенія гастрономовъ мы должны

употребить всѣ усилія, и тогда повара бросать свои старыя привычки класть такъ много ароматовъ и пряностей.—Въ южныхъ же краяхъ, гдѣ жаръ ослабляетъ желудокъ, необходимо употреблять болѣе пряностей и ароматовъ, чѣмъ во Франціи и въ сѣверныхъ краяхъ, потому что эти приправы служатъ подкрѣпленіемъ внутренности человѣка и приводятъ въ движеніе пищеварительные органы; но, что касается до нашей національной кухни, собратія мои могутъ вполне положиться на мою практичность. Много разъ я имѣлъ случай говорить объ этомъ съ вельможами, свѣдущими въ гастрономіи и желавшими предохранить свое здоровье, и они всегда поощряли и одобряли мой взглядъ на поварское искусство.

Впрочемъ, много чего заимствовалъ я изъ медицинскихъ словарей, составленныхъ извѣстными докторами; изъ нихъ почерпнулъ я и замѣчаніе, о которомъ только что сообщилъ моимъ собратьямъ.

Для повара недостаточно знать о хорошемъ и дурномъ вліяніи ароматовъ и пряностей; ему необходимо быть знакомымъ съ хорошими и дурными качествами продуктовъ животнаго и растительнаго царствъ и съ вліяніемъ ихъ на различный возрастъ и тѣлосложеніе человѣка. Тогда-то поварское дѣло, усовершенствованное изъ любви къ искусству и

преданное гастрономамъ, пріобрѣтетъ славу, и эти послѣдніе тогда поймутъ, что поварское искусство не то, что думаетъ объ немъ простой человѣкъ. Но поварская химія никогда еще не достигала до такого совершенства.

Повара нынѣшняго вѣка, посредствомъ разумнаго приготовленія, умѣютъ извлекать или сохранять питательные соки, находящіеся въ каждомъ яствѣ. Ихъ приправы сдѣлались пріятными для вкуса и полезными для здоровья; они умѣютъ различить хорошее и дурное вліяніе продуктовъ, входящихъ въ пищу человѣка.

Вотъ главные результаты улучшенія поварскаго искусства; они то и характеризуютъ французскую кухню XIX столѣтія.

Теперь замѣтимъ тѣмъ изъ нашихъ собратьевъ, которымъ придется путешествовать съ вельможами, что они обязаны руководствоваться, въ приготовленіи какъ морскихъ такъ и рѣчныхъ рыбъ, тѣми указаніями, на которыя мы старались обратить ихъ вниманіе. Если мы возьмемъ въ соображеніе географическое положеніе большихъ столицъ Европы, мы замѣтимъ большое сходство между рыбами ихъ морей и рѣкъ, такъ напримѣръ, Парижъ (*), отечество

(*) Столица Франціи въ теченіи нѣсколькихъ столѣтій не получала морской рыбы, и только съ двѣнадцатаго вѣка учредилась компанія, принявшая

гастрономіи, изобилуетъ всевозможными рыбами. Сена, омывающая берега этой столицы, даетъ превосходную рыбу, и находясь не далеко отъ береговъ Нормандіи, получаетъ въ изобилии доброкачественную морскую рыбу.

Лондонъ пользуется тѣми же преимуществами. Темза, пересѣкающая этотъ городъ, снабжаетъ его превосходною рѣчною рыбою; а при отличномъ морскомъ сообщеніи, Лондонъ изобилуетъ морскими рыбами, хорошо сберегающимися мѣстными торговцами.

Рыба, употребляемая въ Парижѣ, та же, что и въ Лондонѣ, тогда какъ С. Петербургъ, омываемый Невой, снабжается особенными рыбами, какъ-то: судакъ, ершъ и стерлядь. Мясо этихъ рыбъ очень вкусно, и русскіе вообще большіе охотники до этой рыбы. Морская рыба тамъ также очень хороша и весьма разнообразна. Но эта страна имѣетъ большое преимущество въ продолжительности зимъ, и рыбы рѣдкаго достоинства хранятся подъ льдомъ болѣе шести мѣсяцевъ и не терпятъ никакой порчи. Это не должно насъ удивлять, если мы вспомнимъ о русскомъ холодномъ климатѣ. Одна-

на себя обязанность доставлять морскую рыбу въ Парижъ. Рынки разбогатѣли отъ этой новой отрасли торговли. Французская кухня тотчасъ почувствовала нѣсколько замѣтныхъ перемѣнъ въ своей производительности, что было, безъ сомнѣнія, большимъ удовольствіемъ для гастрономовъ.

кожъ это обстоятельство много способствуетъ нашимъ собратьямъ, извлекать изъ него выгоды. Москва пользуется тѣми-же преимуществами, какъ и С. Петербургъ: въ ея рѣкѣ ловятся ерши, судаки, стерляди, осетры и лаксъ-форели; только лососи бываютъ тамъ средняго достоинства; за то карпъ, щука, угорь, корюшка и раки—превосходны.

Въ Вѣнѣ,—рыбы хукъ и хилла, ловимые въ Дунаѣ высоко цѣнятся за ихъ нѣжное и вкусное мясо; въ этой рѣкѣ ловится еще форель (*chevaline*), форма которой продолговатее форелей, ловимыхъ въ Сенѣ. Лососи, лакс-форель, карпъ, щука, угорь, корюшка и раки также превосходны. Морская рыба и устрицы очень рѣдки и по этому дороги, а то небольшое количество ихъ, которое можно тамъ найти, получается изъ Триеста; онѣ привозятся упакованными въ корзины и обложенными лавровыми листьями.

Берлинъ лишенъ морской рыбы; но Шпре, орошающая этотъ городъ, доставляетъ ему хорошую рыбу. Въ этой рѣкѣ ловятся также отличные угри, пересаженные изъ Ютландіи.

Константинополь пользуется наибольшими преимуществами передъ другими городами Европы; въ его гавани сходятся рыбы морей Чернаго и Мраморнаго.

Лиссобонъ, омываемый рѣкою Тагъ, получаетъ изъ нея, а также и изъ моря, весьма доброкачественную рыбу, мало отличающуюся отъ нашей; тогда какъ рѣчка Монцопоре даетъ Мадриту самую плохую рыбу. Морская же рыба, привозимая въ Мадридъ, всегда бываетъ не въ свѣжемъ состояніи. Собратья мои, бывавшіе въ этомъ городѣ, говорили мнѣ, что столица Испаніи ничего не доставляетъ для французской кухни. Римъ, славившійся утонченностью поварскаго искусства во времена Апиція и Луккула, былъ, однако, лишенъ хорошей рыбы; Тибръ, столь извѣстный по испареніямъ, даетъ рыбу, годную только для простаго народа, потому что она отзывается гнилью, что невыносимо для болѣе утонченнаго вкуса. Тамъ попадаетъ морская рыба, доставляемая изъ Средиземнаго моря, но только она бываетъ уже не свѣжа. Если подумаемъ объ этомъ недостаткѣ Римлянъ-гастрономовъ, то становятся вовсе неудивительными тѣ громадныя суммы, которыя они платили, чтобъ имѣть свѣжую рыбу, и должно полагать, что палтусъ, вошедшій въ такую славу, по случаю собранія Сената, не имѣлъ той свѣжести, какъ ежедневно продающійся на Парижскомъ рынкѣ. Да, я болѣе и не удивляюсь тому, что Римляне съ такимъ торжествомъ подавали осе-

трину, украшенную цвѣтами, и при звукѣ музыки. И дѣйствительно появленіе на столѣ хорошей и вкусной рыбы, было для нихъ великимъ праздникомъ.

Только Франція доставляетъ гастрономамъ всевозможныя рѣдкости!

Участь Неаполя нѣсколько лучше Рима. Этотъ городъ омывается Средиземнымъ моремъ, дающимъ превосходную морскую, весьма разнообразную рыбу, преимущественно рыбу, спинъ, которая имѣетъ нѣкоторое сходство съ форелью, диндишъ, толстоловую рыбу и мечъ-рыбу, мясо которой очень вкусно. Въ Неаполѣ получается тощій палтусъ и худшаго достоинства, нежели палтусы нашихъ водъ. Эта прекрасная страна, гдѣ царствуетъ постоянная весна, богато надѣлена природой всѣмъ, кромѣ рыбъ. Изъ этого краткаго обзора мои собратья могутъ замѣтить, что во всей Европѣ рыбы почти одинаковы; оттого и приправы требуютъ также мало разнообразія, за исключеніемъ южныхъ странъ, гдѣ необходимо употреблять въ приправѣ много пряностей. Способы приготовленія рыбы остаются тѣ же; только мои собратья должны подавать къ нимъ соусы, опредѣленные для различныхъ странъ, подъ ихъ національными наименованіями.

Всѣ крупныя части, гарнированные шпажками, или богатыми гарнирами, подаются только на церемоніальныхъ и торжественныхъ обѣдахъ; онѣ изображены въ рисункахъ такими, какъ я ихъ подавалъ при дворѣ англійскаго принца-регента и у многихъ другихъ вельможъ. Онѣ должны подаваться на столъ въ количествѣ отъ восьми, двѣнадцати, и до сорока восьми антре, но никакъ не менѣе четырехъ. Отъ повара зависитъ сократить гарниры и рагу, находящіяся вокругъ крупныхъ частей, чтобы соблюсти симетрію съ антре; но шпажки, во всякомъ случаѣ, должны украшать крупную часть.

Со введеніемъ въ употребленіе моихъ новыхъ шпажекъ, крупныя части приняли роскошный видъ, совершенно соотвѣтствующій съ бронзою и хрусталемъ, украшающими столы настоящаго времени.

Повторяю еще разъ моимъ собратьямъ, что они должны руководствоваться собственными соображеніями въ гарнировкѣ крупныхъ частей. Легко можно упростить дѣло, при недостаткѣ рукъ и при необходимыхъ издержкахъ, моими рисунками и поясненіями приготовленій крупныхъ частей. По крайней мѣрѣ такова была моя цѣль этого новаго произведенія. Слѣдовательно, на поваровъ возлагаю я умѣнье воспользоваться моими совѣтами въ затруднительныхъ случаяхъ, могущихъ имъ всрѣтиться.

Но нѣкоторые устарѣлые повара могутъ мнѣ сказать: почему не вынимать бы рыбьихъ костей вмѣсто того, чтобъ покрывать рыбу фаршемъ кенель? Я предпочелъ варить рыбу съ костями и покрывать ее фаршемъ для того, чтобъ она сохраняла сочность и вмѣстѣ съ тѣмъ, чтобъ часть, непокрытая фаршемъ, имѣла болѣе виду при подачѣ ея, какъ антре.

Я только иногда рѣзалъ на части рыбу, означенную въ мателотъ, потому что всегда, по возможности, предпочиталъ подавать эти большія крупныя части цѣликомъ; только соусы, рагу и гарнитуры придаютъ имъ особый характеръ. Моимъ собратьямъ не трудно будетъ рѣзать рыбу на куски, если они этого пожелаютъ, но мателотъ не будетъ имѣть того пріятнаго вида, какъ рыба, подаваемая цѣликомъ.

Описывая крупныя части рыбъ средней величины, которыя по этому не могутъ быть подаваемыми вторымъ блюдомъ на большихъ обѣдахъ, я этимъ указалъ моимъ собратьямъ на то, что такого рода рыба можетъ быть употребляема въ большихъ домахъ ежедневно, а во второстепенныхъ—можетъ идти за крупную часть. Отъ повара же зависитъ знать, когда что слѣдуетъ подавать.

Замѣчу еще моимъ собратьямъ, что крупныя части,

поданныя на жареномъ хлѣбѣ, получаютъ отъ этого украшенія особенно красивый и роскошный видъ; но эти части безъ хлѣба, дѣлаются годными только для столовъ второстепеннаго разряда. Крупныя части мателотъ, украшенныя жаренымъ хлѣбомъ, могутъ быть поданы на большихъ празднествахъ; шпажки, которыми онѣ гарнируются, придаютъ имъ изящный видъ.

Что касается до украшенія шпажекъ, замѣчу, что для этого я не употреблялъ ни гребешковъ ни пѣтушиныхъ ядеръ, (*) потому что они скромныя. И такъ трюфели, раки, молоки и куски филеевъ камбалы Конти, корюшки въ видѣ вѣнка и жаренныя въ хлѣбѣ, рыбныя филеи а ла Орли и кенели а ла Виллероа, (въ теченіи весны трюфели можно замѣнить, темными сморчками, сваренными твердыми и безъ корешковъ), вотъ настоящія украшения шпажекъ, которыми я украшалъ всѣ крупныя части рыбъ.

(*) Однакожъ, если обратить вниманіе на то, что гребешекъ студенистое мясо, не имѣющее ничего общаго съ мясомъ каплуна, отъ котораго они берутся и притомъ безъ особеннаго вкуса, который могъ бы отнять вкусъ у рыбы, то полагаю, что не удалюсь отъ правилъ, которыя я установилъ, если въ приготовленіи крупной рыбной части, въ скромномъ видѣ, употреблю широкіе гребешки; если-же они войдутъ въ составъ украшенія шпажекъ, вмѣстѣ съ трюфелями и раками, то это будетъ крайнимъ предѣломъ въ украшеніи шпажекъ.

Я смѣло могу сказать, что я составилъ совершенно новыя гарниры и украшенія шпажекъ, которыя, нѣсколько лѣтъ тому назадъ, вошли въ общее употребленіе.

Мои труды чрезвычайно обогатили кухню нынѣшняго времени; описаніе крупныхъ частей мяса, дичи, живности и проч., которое я намѣренъ сдѣлать, подтвердить въ моихъ собратяхъ мнѣніе, насчетъ истины моихъ словъ.

Въ подробномъ описаніи крупныхъ частей, я не назначилъ покрывать ихъ слоеной бумагой, потому что, какъ я замѣтилъ, бумага эта иногда подгораетъ и тѣмъ придаетъ всей приправѣ непріятный запахъ.

Мои собратья должны тотчасъ перемѣнять бумагу, какъ только примѣтятъ, что она пригораетъ. Этотъ совѣтъ я даю тѣмъ поварамъ, которые гордо отстаиваютъ свой трудъ.

У насъ есть еще различная рѣчная и морская рыба, но она не можетъ употребляться, какъ крупная часть; мы скажемъ объ этой рыбѣ *въ описаніи антре*.

Г-ну ОДИГЬЕ.

ВЪ ПАРИЖЪ.

10 Февраля 1830 г.

Милостивый Государь!

Поздравляю васъ съ рѣшеніемъ выписывать всю вашу фамилію подъ учеными диссертаціями объ исторіи поварскаго искусства древнихъ и нынѣшняго времени. Эта брошюра не можетъ не прославить васъ въ литературномъ мірѣ; поздравляю васъ отъ всего сердца и тысячу разъ благодарю за ваши лестные отзывы о моихъ трудахъ.

Я надѣюсь, со временемъ, прибавить еще семь,

или восемь томовъ описанія нашей кухни, сдѣлавшейся всемірной, и тогда только моя обязанность будетъ окончена.

Примите, Милостивый Государь, увѣреніе въ полномъ моемъ уваженіи *Каремъ*.

ВЗГЛЯДЪ М. ОДИГЬЕ

НА

СОЧИНЕНІЯ Г-НА КАРЕМА.

Хорошо составленная исторія поварскаго искусства была-бы лучшей лѣтописью человѣческаго рода. Въ ней нашли бы болѣе естественное объясненіе причинъ, которыя послужили къ составленію обществъ, къ возвышенію и паденію государствъ, и были началомъ прогресса наукъ, искусствъ, литературы, философіи и законовъ.

Чему слѣдуетъ приписать невѣжество и варварство, въ которомъ находятся нѣкоторыя племена людей? Почему жители Австраліи, съ незапамятныхъ временъ, ведутъ полудикій образъ жизни? Это зависитъ отъ того, что, не имѣя тонкаго вкуса и осужденные на грубую пищу, они не заботятся даже о приготовленіи ея, что составляетъ у нихъ отдѣльный, лишенный всякаго уваженія, промыселъ. Вотъ причина ихъ низкой степени развитія.

Сравнимъ съ этими дикими народами жителей

древней Греціи. Съ самаго начала ея исторіи, вы видите, какъ уважаемы были лица, занимавшіяся поварскимъ искусствомъ, и даже именитые ихъ граждане не гнушались этимъ занятіемъ. Ахиллъ, въ Илліадѣ, разрѣзаетъ говядину, которую держитъ Антомедонъ, тогда какъ Патроклъ разводитъ огонь. Этотъ взглядъ на поварское искусство указываетъ уже на тотъ счастливый инстинктъ націи, посредствомъ котораго ей суждено брать верхъ во всемъ, и предсказываетъ, что на ней лежитъ обязанность цивилизовать Европу.

Примѣнимъ это сравненіе къ Римлянамъ. Въ первые годы республики, вкусъ ихъ былъ еще грубъ и поварское искусство неразвито; также не было ни литературы, ни искусствъ; это было время грубыхъ обычаевъ, соединенныхъ съ жестокостью и грабительствомъ. Однакожъ они уже помышляютъ о лучшей жизни, и по этому поощряютъ трудъ, который служить для ихъ пропитанія. Диктаторъ Цинцинатъ самъ ухаживалъ за своей капустой, а консулъ Куріусъ-Дентатусъ, который ѣлъ только рѣпу, приготовлялъ ее собственноручно. Какая разница между этой умеренностью древнихъ Римлянъ и роскошью, которую распространили ихъ потомки! Но все въ жизни идетъ такимъ порядкомъ. Только долгимъ терпѣніемъ, и то не ранѣе, какъ по истеченіи четырехъ столѣтій, достигли они той разницы, какая существуетъ между столомъ Дентатуса и пиромъ Трималціона:

Tantae molis erat romanam condere mensam!

Неумѣренность въ ѣдѣ многолюднаго Рима, вынудила его, для насыщенія народа, завоевать весь міръ. И такъ какъ искусства войны неразлучны съ прочими искусствами, то тѣ и другія стали развиваться въ одно и тоже время; цивилизація же, совершенствуясь одновременно съ поварскимъ искусствомъ, создала вѣкъ Августа, столь славный во всѣхъ отношеніяхъ, въ которомъ начались обѣды Мецена, привлекавшіе все лучшее общество Рима, и сдѣлались извѣстными вина Фалернское и Цекубъ, восхваляемыя Гораціемъ, которыя въ наше время уже утратили свою славу. Любопытно провести параллель между Римомъ и Іерусалимомъ во времена императора Веспасіана: первый достигалъ высшей степени своего могущества, другой же сходилъ со сцены міра. Эти два случая, столь различные между собою, объясняются исторіею кухни. Римъ, по мѣрѣ того, какъ покорялъ отдаленные народы, не довольствовался принятіемъ ихъ боговъ въ Капитолій; онъ также ввелъ въ употребленіе и кушанья, которыми обыкновенно питались побѣжденные: счастливое соединеніе побѣдителей и побѣжденныхъ, — дало Риму политическую силу и было причиною его распространенія и славы.

Но сами Римляне употребили ее во зло, въ ущербъ себѣ самимъ. Прибирая къ себѣ всѣ съѣстные при-

пасы богатѣйшихъ провинцій, они сдѣлали изъ своего города нѣчто въ родѣ магазина, въ которомъ скоплялись всѣ продукты. Такое излишество должно было соблазнять непріятелей, чувствовавшихъ во всемъ недостатокъ. И дѣйствительно, мы видимъ, что начиная съ V столѣтія, толпы сѣверныхъ народовъ стали нападать на Имперію и дѣлить ее между собою. Слѣдовательно, поварское искусство, доведя Римъ до могущества, привело его и въ упадокъ.

Послѣдствіемъ этого успѣха было быстрое переселеніе варваровъ; когда же некому уже было нападать съ сѣвера, послѣдовали набѣги южнаго народа, который, въ свою очередь, занялъ западъ. Нападеніе этихъ новыхъ враговъ, подъ предлогомъ распространенія исламизма, было ни что иное, какъ бѣгство изъ совершенно бѣдныхъ странъ. Цѣль ихъ была отбить у Готовъ завоеванныя части великой Имперіи, и по примѣру ихъ, хорошо зажить на счетъ побѣжденныхъ.

Власть Арабовъ была очень недолговременна, какъ и религія ихъ, потому что она не тверда въ своихъ основаніяхъ. Магометъ, учреждая свою религію, сдѣлалъ двойную ошибку, введя запрещеніе употреблять свинину и провозгласивъ проклятіе противъ тѣхъ, которые будутъ пить вино. Еслибъ, по крайней мѣрѣ, въ своемъ алкоранѣ, въ которомъ онъ помѣстилъ все, что зналъ о нравахъ, медицинѣ и законодательствѣ, было сказано хотя нѣсколько правилъ о поварскомъ искусствѣ, онъ открылъ

бы тѣмъ путь къ просвѣщенію, спасъ бы свое твореніе и тѣмъ приготовилъ бы своимъ вѣрующимъ лучшую будущность. Но онъ, какъ нарочно, объ этомъ не упомянулъ ни слова. Нѣкоторые восточные писатели видѣли въ этомъ упущеніи только доказательство его воздержности; другіе, вспомнивъ о томъ, что пророкъ былъ отравленъ ядомъ, который всыпали ему въ кушанье, говорятъ, что вѣроятно отъ этого онъ и не упомянулъ ничего объ искусствѣ, которое сократило его жизнь. Однако, рано или поздно, это упущеніе будетъ причиною паденія алкорана.

И вотъ Европа отдана въ руки ея новыхъ прожорливыхъ владѣтелей. Эти неосмотрительные грабители думаютъ только, какъ бы лучше поѣсть, нисколько не заботясь о будущемъ. Вокругъ нихъ все приходитъ въ упадокъ; за избыткомъ слѣдуетъ недостатокъ, забываются постепенно правила Лукулла и Апиція, и вмѣстѣ съ ними пропадаетъ цивилизація и начинаются средніе вѣка.

Однакожъ, посреди глубокаго мрака, покрывавшаго востокъ, поварское искусство, идя рука объ руку съ литературой и науками, укрывалось въ монастыряхъ. Отсюда десять вѣковъ спустя, послѣ всякаго рода бѣдствій, вновь возникаютъ древнія гастрономическія правила, которыя мало по малу

входятъ во всеобщее употребленіе и придаютъ жизни новое направленіе.

Возобновленіе прежнихъ гастрономическихъ правилъ, начатое въ монастыряхъ, кончилось счастливымъ переворотомъ. Васко-де-Гама, обогнувъ мысъ Доброй Надежды, открываетъ путь къ берегамъ Азіи, а Христофоръ Колумбъ — Америку; эти два важныя событія придаютъ всѣмъ націямъ совершенно другое направленіе. Кабанисъ былъ убѣжденъ, что сношенія съ обѣими Индіями измѣнили Европейцевъ, какъ въ моральномъ, такъ и въ физическомъ отношеніяхъ, по тѣмъ неоспоримымъ доказательствамъ, что перемѣна пищи имѣетъ всегда вліяніе на отношенія тѣла съ духомъ.

Исторія шестнадцатаго вѣка подтверждаетъ это мнѣніе. Въ это время, неизвѣстныя намъ животныя и растенія были привезены въ наши страны и предложены, какъ дань, въ общественное употребленіе.

Эти восхитительныя произведенія, возбуждивъ вкусъ Европейцевъ самыми сильными ощущеніями, живо подѣйствовали на ихъ умственныя способности и изошрили ихъ геній. Человѣческій разумъ сдѣлалъ огромный шагъ впередъ; со всѣхъ сторонъ появились необыкновенные люди, которые обезсмертили вѣкъ Льва Х.

Теперь можно сказать нѣсколько словъ о религіозной реформѣ, произшедшей въ это-же время. Не безъизвѣстно, что если Мартинъ Лютеръ возсталъ противъ Римскаго двора, то не по случаю индульгенцій, чтобы измѣнить церковные обряды, но для того, чтобы избавить Германію отъ постовъ и воздержаній, проповѣдуемыхъ въ этой странѣ миссіонерами Ватикана. Его сильные протесты противъ вынужденной діеты (отсюда произошло названіе протестанта) послужили путемъ къ свободѣ мысли. Отъ права ѣсть естественно явилось право изслѣдованія съѣдомаго; а свобода кухни привела къ свободѣ совѣсти, точно такъ-же, какъ возобновленіе этого искусства привело къ возрожденію наукъ. Между тѣмъ, какъ Европа измѣняла свой видъ, снабженіе ея рынковъ переходило отъ Венеціанъ къ Португальцамъ; въ то время, какъ Байонна и Майнцъ оспаривали другъ у друга монополію торговли окороками, а городокъ Амстердамъ преобразовался въ богатый городъ чрезъ сбытъ соленыхъ сельдей, Франція воздвигала основаніе своего будущаго величія.

Королевская власть утвердилась на развалинахъ феодальнаго могущества. Это послѣднее, лишенное ею всѣхъ своихъ прежнихъ правъ, кромѣ правъ на охоту и рыбную ловлю, отстаивало серіозно

только своихъ куропатокъ, зайцевъ и лососей. Корона была расположена оставить за нею это право, но народъ захотѣлъ наконецъ въ свою очередь воспользоваться имъ. Тутъ-то началась междоусобная борьба аристократіи, всѣмъ изубилующей, съ голодной демократіей, она была предвѣстницей неизбежной стычки. Можно предполагать, что Генрихъ IV имѣлъ намѣреніе установить болѣе миролюбивыя отношенія, желая, чтобы каждый крестьянинъ его королевства могъ-бы по праздникамъ сварить себѣ курицу; но несчастная смерть этого добраго короля помѣшала исполнить ему это желаніе.

Если бы подобная полюбовная сдѣлка была возможна, то кухня заключила бы ее безъ труда и потрясенія, которые произошли единственно отъ влеченія къ питейнымъ домамъ. Въ этихъ-то увеселительныхъ мѣстахъ сходились иногда, во времена Сюллы и Ришелье, различные классы общества. Но ихъ примиреніе походило бы болѣе на раздѣлъ, чѣмъ на простое сближеніе, и потому-то тѣ, которые владѣли многими, не хотѣли никакъ на него согласиться. Тѣмъ не менѣе, должно отнести къ чести питейныхъ домовъ то, что они распространяли общежитіе, смягчали умы, сглаживали манеры, уничтожали слѣды ржавчины, которая

еще помрачала блестящія качества націи и ясно обозначали переходъ эпохи Франциска I къ эпохѣ Людовика XIV.

Надо признаться, что гастрономія, дѣломъ которой былъ этотъ великій вѣкъ, получила гораздо менѣе милостей, чѣмъ она имѣла право ожидать, и не достигла высоты, которую ей назначало героическое самоубійство ея представителя Вателя.

Не отыскивая причинъ, почему классическая кухня стала дѣйствительно устанавливаться во время царствованія Людовика XV, мы скажемъ только, что введеніе маленькихъ пріятельскихъ ужиновъ, столь извѣстныхъ въ нашей исторіи литературы, обогатило XVIII столѣтіе.

Въ самомъ дѣлѣ, на этихъ маленькихъ ужинахъ образовалось много геніевъ: Вольтеръ, Дидеротъ, д'Аламберъ и та толпа энциклопедистовъ, которую, ея клеветники, обвиняли въ атеизмѣ и безнравственности; но эти обвиненія опровергаются изящною жизнью этихъ сластолюбивыхъ писателей; а ихъ можно было обратить только на астронома Лаланда, который, какъ утверждаютъ, ѣлъ пауковъ. Извѣстно, какъ французская кухня мало по малу расширяла свои завоеванія, какимъ образомъ она воздвигла свои батареи въ нѣдрѣ чужеземныхъ очаговъ и вытѣснила своими замыслова-

тыми приёмами полетту Итальянцевъ, вердаму Рагузцевъ, безвкусный гарбанзосъ Испанцевъ и зауеркраутъ Нѣмцевъ.

Про нее можно утвердительно сказать, что она обойдетъ вокругъ свѣта, и на пути этомъ ее ничто не удержитъ. Посмотрите, какъ усердно всѣ искусства ума и рукъ содѣйствуютъ ей. Земледѣліе пожертвовало парепиной системѣ раздѣленія полей на пашни; мореплаваніе обогатило насъ многими полезными произрастеніями; политическая экономія объявила свободу торговли хлѣбомъ; механика и химія снабдили плиточками бульона для употребленія путешественниковъ, фруктами и овощами, приготовленными г-мъ Аппертомъ, самоварнымъ котломъ г-на Лемера и Румфордовыми супами.

Само правительство, признавая принципъ равенства налоговъ, сильно умножило производительность и потребленіе. Одни нравы до сихъ поръ остаются нетронутыми: онѣ упорно ищутъ себѣ изъясненіе челоуѣка, только никакъ не въ желудкѣ. Только одинъ изъ моралистовъ Вовенаркъ, нѣсколько приблизился къ благому пути; но сказавъ, что великія мысли рождаются въ сердцѣ, онъ немного ошибся.

Возьмемъ эти данныя въ основаніе нашего сужденія объ европейскомъ обществѣ. Перестанемъ при-

писывать принципу непокорности и любви къ новостямъ ихъ болѣзненное состояніе. Нѣтъ, имъ слѣдуетъ только лучше жить, и ровнѣе распредѣлить необходимые продукты. Было бы также довольно странно, приписывать, что Индія отъ голода періодически уменьшается въ своемъ народонаселеніи; правда Англичане снабжаютъ ихъ миссіонерами и мониторами, а не поварами и запасными магазинами, но Индусы придерживаются принциповъ Пифагора, а Европейцы—принциповъ Санхо-Панса, который, какъ честный оруженосецъ, принималъ участіе въ славахъ своего господина, однакожъ не забывалъ запасаться съѣстными припасами. Таковъ духъ нашихъ народовъ.

Пора позаботиться о пропитаніи народовъ; пора дать имъ возможность принимать участіе въ благодѣяніяхъ, даруемыхъ правительствами.

Изъ всего вышесказаннаго слѣдуетъ заключить, что участь человѣческая постоянно зависѣла отъ переменчивости кухни. Исторія есть ничто иное, какъ описаніе битвъ, грабежей и переселеній, происходящихъ отъ голода. «*Нужно ѣсть*» вотъ девизъ человѣка всѣхъ вѣковъ; земля же ничто иное,

какъ огромный пирогъ, который будетъ постоянно оспариваемъ.

Здѣсь и покончимъ мы дѣло съ краткими взглядами и нетолстымъ томомъ сочиненія, недостающего нашимъ библіотекамъ. Гастрономія ждетъ историка; но тотъ, кто захочетъ заслужить это званіе, долженъ будетъ, кромѣ знанія всѣхъ человѣческихъ познаній, познакомиться еще съ сочиненіями г-на Карема, которыя почитатели гастрономіи называютъ сокровищницами поваренаго искусства и о которыхъ мы дадимъ краткій отчетъ.

Какъ всѣ даровитые люди, г. Каремъ рано созналъ свои способности и предсказалъ свою судьбу. Его первыя попытки на поварскомъ поприщѣ доказываютъ уже, что онъ намѣревался сдѣлать имя свое незабвеннымъ.

Въ молодые годы, когда, по обыкновенію, такъ мало дорожатъ временемъ, онъ занимался въ Публичной библіотекѣ, изученіемъ рисунковъ Виньола и Палладіо, чтобъ примѣнить красоту этихъ рисунковъ къ украшеніямъ стола. Ранняя его извѣстность доставила ему самые лестные отзывы. Онъ былъ поочередно призываемъ: Королевою Англіи, Императорами Австріи и Россіи, точно также, какъ Бернини былъ призванъ Людовикомъ XIV и Фальконе—Екатериною II. Исторія не могла-бы

указать ни на одинъ примѣръ, гдѣ было-бы отдалѣе почести, чѣмъ Карему, еслибъ не щедрость Марка-Антонія, который въ день обѣда, даннаго Клеопатрѣ, былъ до того доволенъ своимъ поваромъ, что подарилъ ему цѣлый городъ.

Счастье вездѣ улыбалось г-ну Карему и имя его произносилось при всѣхъ дворахъ. Но мысли его были постоянно направлены къ прежнимъ планамъ. Наконецъ принялъ онъ рѣшеніе, выполнить свои планы, и распростившись съ Королями, прибылъ въ Парижъ, гдѣ издалъ, одно за другимъ четыре свои главныя сочиненія: „*Французскій поваръ*“, плодъ двадцати пяти лѣтняго труда; „*Королевскій пирожникъ*“, „*Французскій метръ д'отель*“, и „*Пирожникъ*“, это совершенно новое сочиненіе, украшенное рисунками, дало автору прозваніе Палладія въ пирожномъ искусствѣ.

Появленіе въ свѣтъ этихъ сочиненій надѣлало много шума, тѣмъ болѣе, что въ подобныхъ сочиненіяхъ никогда не встрѣчалось ни такого пытливаго ума, ни такой разнообразности. Наибольшій успѣхъ имѣлъ біографическій отдѣлъ, гдѣ г. Каремъ дѣлаетъ обзоръ всѣхъ знаменитыхъ именъ въ поварскомъ искусствѣ и опредѣляетъ достоинства каждаго, по заслугамъ. Онъ осыпаетъ благодарностію своихъ первыхъ учителей и чувствуетъ при-

знательность къ своимъ товарищамъ, шедшимъ по его слѣдамъ и доведшимъ до совершенства приготовленіе соусовъ, колорить жаркаго и слоеное тѣсто. Онъ говоритъ съ восторгомъ о столичномъ печникѣ, дѣлающемъ печи, которыхъ съ одной стороны топятъ, а съ другой пекутъ Савойскіе бисквиты; съ восхищеніемъ перебираетъ онъ работы знаменитаго Тироля, великаго Авица и безсмертнаго Лагипьера. Но онъ, можетъ быть, слишкомъ поверхностно просмотрѣлъ знаменитости древней кухни, и я опасаясь, чтобы не упрекнули его за то, что онъ умолчалъ о Фаворѣ (отцѣ знаменитаго комика), извѣстномъ пирожникѣ и изобрѣтателѣ пышекъ.

Г. Каремъ говоритъ въ своемъ сочиненіи не только о томъ, что удовлетворяетъ вкусамъ; но также включилъ въ него словарь техническихъ словъ, свойственныхъ гастрономіи, грамматическій разборъ о происхожденіи наименованій французскихъ, или иностранныхъ, подъ которыми означены лучшія его изобрѣтенія, замѣчанія о большихъ балахъ (*), на-

(*) Тутъ слѣдовало бы помѣстить , отъ слова до слова, главу о *Королевскомъ Парижскомъ пирожникѣ*, гдѣ говорится о большихъ балахъ, и объяснить, какимъ образомъ г-нъ Каремъ сумѣлъ соединить на своихъ блестящихъ празднествахъ, великолѣпіе съ экономіею. Но въ этомъ эскизѣ я не могу распространяться о подробностяхъ и совѣтую обратиться къ самому сочиненію Г-на Карема.

блюденія и изслѣдованія, дѣлаемыя имъ во время путешествія надъ произведеніями природы различныхъ климатовъ, размышленія о веселыхъ нравахъ, удачно перемѣшивающихся съ учеными разсужденіями, и наконецъ разумный взглядъ на гигиену, на прекрасное въ поэзіи, музыкѣ и архитектурѣ и способъ преподаванія въ нашихъ школахъ, изъ всего этого видно, что онъ поставилъ въ самыя тѣсныя отношенія свое искусство съ медициною, изящными искусствами и общимъ образованіемъ.

Медицина не имѣетъ другой цѣли, какъ поддерживать и возстановить здоровье, она достигаетъ этого разборомъ употребляемой пищи, сообразно съ тѣлосложеніемъ.

Докторъ, неимѣющій познаній о поварскомъ искусствѣ, знаетъ дѣло только въ половину; бываютъ же немощи, которыя онъ не вылечитъ такъ хорошо, какъ опытный поваръ (*).

Изящныя искусства находятся еще въ болѣе тѣсной связи съ гастрономіею; это неоспоримая истина. Слово *вкусъ*, безъ различія примѣненное къ вкусу поэтическому и также къ вкусу гастрономическому, довольно ясно указываетъ на ихъ

(*) Около года, прожилъ Г-нъ Каремъ въ качествѣ главнаго повара у Великобританскаго короля, страдавшаго подагрой, но не чувствовавшаго, въ продолженіи этого времени, никакихъ припадковъ этой болѣзни.

сходство и очевидно доказываетъ, что совершенство одного зависитъ отъ утонченности другаго.

Не подлежитъ никакому сомнѣнію, что народное образованіе уже давно находится въ тѣсной связи съ кухнею.

Но слѣдуетъ удивляться тому, что въ парижскихъ кухмистерскихъ, ежедневно можно встрѣтить людей съ большими способностями, наслаждающихся самыми грубыми блюдами съ самыми дурными приправами; принадлежа, по своимъ знаніямъ, къ просвѣщенному вѣку, они кажутся по своей невзыскательности къ пищѣ, рожденными въ варварскія времена. Изъ этого должно заключить, что не всякій умѣетъ ѣсть; нѣкоторымъ недостаетъ еще много, чтобъ научиться ѣсть; этого можно будетъ достигнуть, когда въ каждомъ училищѣ будетъ преподаваться поварское искусство.

Изъ сочиненій г-на Карема легко можно увидѣть, что онъ намѣревался сдѣлать ихъ полезными разнымъ сословіямъ читателей. Но онъ обратился преимущественно къ вамъ, молодые люди, стремящимся къ трудному ремеслу главнаго повара. Пользуйтесь его наставленіями, и каковы бы ни были ваши способности, не забудьте, что вы все-таки нуждаетесь въ руководствѣ; хорошіе рагу такъ съ разу не даются, и только прилежаніе можетъ

васъ довести до хорошаго приготовленія шам-боръ и открыть вамъ тайны разныхъ печеній.

Онъ писалъ также и для васъ, гастрономовъ, наслаждающихся запахомъ трюфелей и дичи. Вы оцѣните это разнообразіе кушаньевъ и этотъ рядъ приправъ, составленныхъ съ такимъ трудомъ, чтобъ угодить вамъ.

Онъ угодилъ и вамъ, исполнители, церковныхъ постановленій, потому что съ особеннымъ стараніемъ занялся приготовленіемъ постныхъ блюдъ, на всѣ постные дни.

Старые повара съ одобреніемъ примутъ совѣты г-на Карема, которые возобновятъ въ нихъ энергію гастрономіи и сдѣлаютъ ихъ полезными еще на долгое время. (*).

Если бы онъ былъ свѣдущъ въ механикѣ, то несомнѣнно сдѣлалъ бы въ вашу пользу еще болѣе; онъ вѣроятно превзошелъ бы самаго Воканхона, изобрѣвшаго механическую утку, которая ѣла и двигалась.

(*) Г. Каремъ вполне убѣжденъ, что хорошая пища есть единственный путь къ долгой жизни. Онъ нисколько не сомнѣвается въ томъ, что изъ двухъ человѣкъ, однихъ лѣтъ, одного тѣлосложенія, одинаковыхъ идей и привычекъ, тотъ изъ нихъ проживетъ дольше, у котораго окажется лучшій поваръ.

Г. Каремъ никогда не былъ механикомъ и даже способности архитектора были въ немъ лишними (*).

Обстоятельства заставили его покинуть Парижъ, чтобъ предаться Комусу. Пускай не жалуются онъ на судьбу: искусство кормить людей столь же почетно, сколько искусство строить имъ жилища, а въ немъ Каремъ занимаетъ первое мѣсто. Какъ преобразователю старой кухни и учредителю новой, ему ничего болѣе не остается, какъ достигнуть чина предсѣдателя гастрономическаго конгресса, учрежденіе котораго было его идеей. Подобное общество должно было состоять изъ дипломатовъ кухни, старшихъ должностныхъ лицъ буфета и всѣхъ искусныхъ поваровъ, въ этомъ обществѣ велись-бы разсужденія о поварскомъ искусствѣ, а засѣданія общества кончались бы великолѣпнымъ пиромъ, составленнымъ изъ блюдъ, придуманныхъ и приготовленныхъ самими членами.

(*) Г. Каремъ издалъ два сборника проектовъ объ украшеніи городовъ Парижа и С. Петербурга; одинъ посвященъ королю Карлу X, а другой Императору Александру I. Сборники эти были одобрены всѣми современными художниками и даютъ ему право принадлежать къ числу замѣчательнѣйшихъ архитекторовъ XIX столѣтія.

— 272 —

ЗАМѢЧАНІЕ ДЛЯ МОЛОДЫХЪ ЛЮДЕЙ,

ПОСВЯТИВШИХЪ СЕБЯ ПОВАРСКОМУ ИСКУСТВУ.

— Недавно одинъ изъ моихъ товарищей вошелъ ко мнѣ разсерженный и сказалъ мнѣ:

— Я сейчасъ изъ за васъ поссорился.

— По какому случаю, спросилъ я его?

— Ну! повѣрите-ли вы, нынче всѣ молодые пирожники домагаются славы Карема?

— Тѣмъ лучше для нихъ, мой другъ, издавая мои сочиненія, мысль моя была, дать имъ средства къ скорому и легчайшему способу исполненія моихъ произведеній.

— Но, любезный мой Каремъ, какъ-бы то ни было, все-таки они вамъ обязаны развитіемъ средствъ къ хорошему выполненію своихъ издѣлій.

— Полноте, отвѣчалъ я ему, если и есть люди, не признающіе меня, то все же не всѣ они таковы.

— Да, безъ сомнѣнія, и я знаю такихъ, но все таки безъ вашихъ сочиненій къ чему были-бы, они способны? Прежде вы, къ большимъ обѣдамъ, въ два дни приготовляли четыре крупныя части, изъ которыхъ двѣ съ украшеніями (и каждый разъ съ новыми рисунками), цвѣтныя антрè, и сладкія пирожныя. Кто-же изъ молодыхъ людей способенъ въ настоящее время это исполнить и въ столь короткое время?

— Не сердитесь, любезный другъ мой, карьера моя не имѣетъ ничего общаго съ ихъ карьерой: они не замѣчаютъ, что эта слава, про которую они говорятъ съ такимъ восторгомъ, скоро затмится славою другихъ молодыхъ людей, искуснѣе меня. Я надѣюсь достигнуть настоящей славы, издавъ свои сочиненія, вліянія которыхъ они не въ состояніи будутъ остановить. Вотъ что меня болѣе всего утѣшаетъ; тогда пусть говорятъ, что хотятъ. Я надѣюсь вскорѣ окончить мои сочиненія, и чтобъ избавиться отъ зависти молодыхъ людей, я ихъ посвящу во всѣ тайны повареннаго искусства нынѣшнихъ временъ. Я умѣлъ воспользоваться бо-

лѣе счастливыми временами для этого искусства. Мы съ вами видѣли большіе пиры во времена Имперіи и послѣ этого времени; но должно сказать правду, что молодые люди, интересующіеся нашимъ искусствомъ, не имѣютъ возможности развить свои способности въ молодости, и если мои сочиненія пополняютъ этотъ недостатокъ, то цѣль моя будетъ достигнута.

— Вы вѣчно снисходительны къ молодымъ людямъ.

— Но, другъ мой, вѣдь я говорю правду, счастливыя времена мнѣ много принесли пользы, и я могъ спеціально посвятить себя занятію моимъ искусствомъ.

— Все это очень хорошо, но, что вы ни говорите, а эта молодежь обязана вамъ всѣмъ.

— Кончимъ этотъ споръ мой другъ, знайте только, что я употребляю всѣ свои познанія, чтобы дать ходъ молодымъ людямъ и указать имъ ихъ ошибки въ работѣ. Выслушайте меня: то, что я вамъ скажу, основано на неизмѣнныхъ правилахъ.

Искусство и ремесло имѣютъ извѣстныя правила, а какъ скоро отъ нихъ отступаешь, то здравый смыслъ тѣхъ людей, которые судятъ о нашемъ спо-

собностяхъ тотчасъ замѣчаетъ недостатокъ логичности въ тѣхъ, кто хочетъ ввести что нибудь новое и не видитъ, что это новое дурно.

Во второмъ изданіи моего "*Пирожника*," вышедшаго въ свѣтъ, я описалъ новыя лѣстницеобразныя подставки въ формѣ корзинки; они воспользовались этой мыслью, но употребили ее неудачно. Мои модели всегда соотвѣтствуютъ правиламъ искусства, а они выдумали сдѣлать свои поставки съ шарами, формы вазъ ни на что не похожія, и что-то въ родѣ колоннъ, поддерживающихъ только середину; на эти то хрупкія подставки они помѣщаютъ бисквиты, бріюши и большія бабы, что въ высшей степени странно. Моя критика уничтожила на всегда эти несчастныя новоизобрѣтенія. Чтобы достигнуть хорошихъ результатовъ, я спрошу молодыхъ людей, посвятившихъ себя пирожному искусству, не случилось ли имъ видѣть въ нашихъ музеяхъ и въ садахъ, украшающихъ Парижъ, статуи и вазы, разставленныя на пьедесталахъ, которые гораздо болѣе предметовъ, помѣщенныхъ на нихъ? Это необходимо по правиламъ искусства. Зачѣмъ же отступать отъ этихъ правилъ?

— Что правда, то правда, но навѣрно двѣ трети изъ тѣхъ господъ не поймутъ этого, и потому собственно, что надъ ними еще господствуетъ сила

привычки, а еще болѣе, что они ослѣплены чрезмернымъ самолюбіемъ.

— Вы правы, но это ослѣпленіе не можетъ долго продолжаться. Мои совѣты заставятъ ихъ болѣе заботиться о своихъ интересахъ, потому, что отъ этого зависитъ ихъ слава, которую можно пріобрѣсти лишь однимъ здравымъ смысломъ, и строгіе критики отдатутъ имъ должную справедливость. Эти замѣчанія непременно подѣйствуютъ на умы молодыхъ людей, жалающихъ пріобрѣсти извѣстность.

Упомянувъ о подставкахъ, я долженъ прибавить, что въ прежнія времена люди, не имѣющіе вкуса, воображали, что дѣлаютъ чудеса, украшая свои жалкія произведенія полосками изъ цвѣтной бумаги съ разными высѣчками, въ видѣ украшеній, въ подраженіе искуснымъ поварамъ (Лагипьеру и Хорлаю), которые разрисовывали свои подставки; ихъ же бумажныя украшенія выходили не красиво и не имѣли никакого вида. Наши подставки должны быть украшены такъ, какъ я описалъ въ моемъ сочиненіи "*о холодныхъ*," и съ выпуклыми украшеніями, которыя производятъ отличный эффектъ, а вмѣстѣ съ тѣмъ болѣе соотвѣтствуютъ нашему современному вкусу. Но на эти правила они не обратили вни-

манія. Недавно я видѣлъ на одномъ большомъ балу великолѣпныя произведенія повареннаго искусства, богато украшенныя. Между ними я замѣтилъ пять подставокъ, которыя въ профиль были роскошны, но украшенія ихъ были очень дурны; хотя онѣ были одного цвѣта, но разрисованы безъ вкуса.

Я отдаю полную справедливость г-ну Жиру (сыну); но мнѣ было-бы пріятнѣе видѣть только одну подставку, раскрашенную такимъ образомъ, съ прибавленіемъ нѣсколькихъ выпуклыхъ украшеній для приданія ей большаго изящества, а прочія четыре подоставки должны были-бы быть украшены иначе, напримѣръ: цвѣтами, сдѣланными изъ подкрашеннаго свиного сала, цвѣтной пастилой, вѣточками зелени и маленькими иммортельками. Эти пять подставокъ, такимъ образомъ украшенныя, были бы великолѣпны, и, вѣроятно, произвели бы отличный эффектъ и выказали все искусство въ ихъ приготовленіи. Мы не должны также подражать фарфоровымъ издѣліямъ, такъ какъ поварское искусство довольно богато собственными средствами, и не имѣетъ нужды дѣлать заимствованія отъ другихъ отраслей промышленности.

Такъ какъ я заговорилъ о фарфорѣ, то попрошу моихъ собратьевъ обратить вниманіе на хорошенъ-

кія чашки, чайники, молочники и другія вещи, выставленныя въ фарфоровыхъ магазинахъ. Замѣьте, что всѣ цвѣты, которыми они украшены—выпуклы, а яркіе ихъ цвѣта, придаютъ имъ натуральный видъ. Тѣ предметы, которые украшены выпуклыми цвѣтами, скорѣе обращаютъ не себя наше вниманіе, чѣмъ тѣ, которые просто только разрисованы.

Это фактъ неоспоримый и служитъ доказательствомъ моихъ вѣрныхъ наблюденій. Чтобы вполне убѣдиться въ справедливости моихъ наблюденій, пусть мои собраты, которые занимаются украшеніями, попробуютъ украсить свои подставки по моимъ указаніямъ, и тогда они въ состояніи будутъ оцѣнить этотъ способъ украшеній. Роскошной видъ этихъ подставокъ составляетъ красоту французской кухни на большихъ обѣдахъ и на балъныхъ большихъ буфетахъ.

Если молодой художникъ воспользуется этимъ новымъ способомъ украшеній, перемѣшивая выпуклыя съ просто рисованными, то онъ скоро замѣтитъ всю справедливость моихъ замѣчаній, и пріобрѣтетъ себѣ славу.

Я еще замѣтилъ на этомъ балу очень красивыя антремѣ, составленныя изъ козельца. Изящный видъ этого антремѣ безспорно зависитъ отъ яблоковъ, сдѣ-

ланныхъ изъ рису, и я повторяю, что если кто захочетъ ввести что нибудь новое, и не можетъ вполне усвоить себѣ способъ его приготовленія, то сдѣлаетъ важную ошибку.

— Правда ваша, мой другъ, вы судите объ этомъ по опыту. Новое сочиненіе ваше о французской кухнѣ XIX столѣтія, которое вы хотите издать, произведетъ то же впечатлѣніе, какое произвелъ вашъ *Пирожникъ*, появившись въ первый разъ въ печати, и люди, гордящіеся чужими познаніями, увидя это совершенно новое сочиненіе, вообразятъ себѣ, что они сдѣлались замѣчательными сами собою.

— О безъ сомнѣнія такихъ много найдется.

— Да, но вѣдь этотъ трудъ, который вы совершенствовали въ теченіи тридцати лѣтъ, принадлежитъ собственно вамъ. Молодые люди замѣтятъ, какъ и прежде, что ваши противники пользуются вашими же рисунками и рецептами, и что это сочиненіе для нихъ совершенно ново, и тогда увидятъ, какъ много надо трудиться, чтобы быть въ состояніи сдѣлать что нибудь новое.

— Они поймутъ, сколько мнѣ нужно было имѣть терпѣнія и сколько я потратилъ денегъ на развитіе современнаго повареннаго искусства. Но, мой

другъ, такъ какъ вы упомянули о томъ времени, когда былъ изданъ мой *Пирожникъ*, то вы вѣроятно знаете, что въ предисловіи къ этой книгѣ я энергически опровергаю всѣхъ писателей о современной кухнѣ. Послѣ того я имѣлъ такого-же рода объясненіе съ этими жалкими людьми, воображающими, что, умѣя писать, они уже способны и издавать сочиненія о поваренномъ искусствѣ.

Теперь, другъ мой, я откровенно вамъ скажу, что мнѣ хотѣлось бы видѣть выраженіе на лицахъ этихъ писателей, когда они будутъ читать мое новое сочиненіе и, къ стыду своему, должны будутъ сознаться, что ихъ рапсодіи на счетъ кухни оказались такими же пустяками, какъ и то, что они писали о пирожномъ, если сравнить ихъ сочиненія объ этихъ же предметахъ съ моими. Эти факты подтвердить мое новое изданіе сочиненія о поваренномъ искусствѣ. Затѣмъ, мнѣ нужно сказать еще этимъ людямъ, а также и старымъ поварамъ, давно ожидающимъ появленія этого сочиненія, чтобы имѣть возможность позаимствоваться изъ него чѣмъ нибудь новымъ, что оно имѣетъ особаго рода отпечатокъ и что громкія названія кушаньевъ особенно ихъ характеризуютъ. Какъ ни были-бы искаверканы эти кушанья, я все таки признаю ихъ своими, такъ какъ у меня есть списокъ кушаньямъ луч-

шихъ дѣвнихъ поваровъ, Я извлекъ изъ всего этого все лучшее, но моя кухня далеко не походитъ на ихъ кухню. Во всякомъ случаѣ, я всегда въ состояніи защитить свои права, и буду строго критиковать людей, которые станутъ писать нелѣпости.

Вотъ въ чемъ заключается цѣль, къ которой я стремлюсь въ моихъ сочиненіяхъ о поваренномъ искусствѣ и гастрономіи.

ОГЛАВЛЕНИЕ

СТАТЕЙ, ПОМѢЩЕННЫХЪ ВЪ ЭТОЙ КНИГѢ.

ГЛАВА I.

О крупныхъ рыбахъ.

	СТРАН.
Предварительныя замѣчанія объ этой части	1.

ГЛАВА II.

О крупныхъ частяхъ пальи или палтуса.

Примѣчаніе	9.
Палья по англійски, крупная часть.	10.
Примѣчаніе	12.
Палья а ла бешамель, крупная часть	—
Примѣчаніе	—
Палья по парижски, крупная часть, гарнированная шпажками.	13.
Примѣчаніе	—

Палья по французски, крупная часть, гарнированная шпажками	14.
Палья а ла финансиеръ, крупная часть, гарнированная шпажками.	15.
Палья по королевски, крупная часть, гарнированная шпажками.	15.
Примѣчаніе	16.
Палья а ла метръ-д'отель, крупная часть	17.
Примѣчаніе	18.
Палья о гратенъ, крупная часть.	—
Примѣчаніе	19.
Палья фаршированная и гласированная въ печи, круп- пная часть	—
Примѣчаніе	20.
Палья по нормандски, крупная часть	—
Примѣчаніе	21.
Жареная палья а ла Лагипьеръ	—
Примѣчаніе	22.
Палья жареная а ла провансаль.	—
Примѣчаніе	23.
Палья постная а ла Ватель, крупная часть, гарниро- ванная шпажками.	—

ГЛАВА III.

Камбала; крупныя части.	25.
Примѣчаніе о рыбѣ флоттонъ.	26.

ГЛАВА IV.

О лабарданъ или свѣжей трески, крупныя части.

	СТРАН.
Примѣчаніе	27.
Лабарданъ по голландски, крупная часть.	28.
Примѣчаніе	29.
Лабарданъ по англійски, крупная часть.	—
Лабарданъ по наварински, крупная часть, гарнированная шпажками.	30.
Примѣчаніе	—
Лабарданъ а ла режансъ, крупная часть, гарнированная шпажками.	31.
Примѣчаніе	—
Лабарданъ а ла паризіентъ, крупная часть, гарнированная шпажками.	—
Лабарданъ по французски, крупная часть, гарнированная шпажками.	32.
Лабарданъ а ла финансьеръ, крупная часть, украшенная шпажками.	—
Лабарданъ по королевски, крупная часть, гарнированная шпажками.	—
Лабарданъ о гратенъ, крупная часть.	33.
Примѣчаніе	—
Лабарданъ, фаршированный и гласированный въ печи, крупная часть.	—
Лабарданъ по нормандски, крупная часть.	34.
Лабарданъ, жареный а ла Лагишьеръ	—

	СТРАН.
Лабарданъ, жареный а ла провансаль.	34.
Лабарданъ постный а ла Ватель, крупная часть.	35.
Примѣчаніе	—

ГЛАВА V.

Описаніе крупныхъ частей бѣлорыбицъ.

Баръ (Bar).	36.
---------------------	-----

ГЛАВА VI.

Описаніе крупныхъ частей лососинъ.

Примѣчаніе	38.
Лососина по императорски крупная часть, гарнированная шпажками а ла желе	41.
Лососина а ла режансъ, крупная часть, гарнированная шпажками.	43.
Лососина а ла Дюперре, крупная часть, гарнированная шпажками.	44.
Лососина по французски, крупная часть, гарнированная шпажками.	—
Лососина а ла финансьеръ, крупная часть, гарнированная шпажками.	45.
Лососина а ла Ротшильдъ, крупная часть, гарнированная шпажками.	—
Примѣчаніе	46.

Лососина по королевски, крупная часть, гарнированная шпажками.	46.
Лососина а ла женоазъ, крупная часть.	47.
Примѣчаніе	—
Лососина по итальянски, крупная часть.	—
Лососина а ла мариньеръ, крупная часть.	48.
Примѣчаніе	—
Лососина по англійски, крупная часть.	—
Примѣчаніе	49.
Лососина а ла маринадъ, крупная часть.	—
Лососина по маршальски, крупная часть.	50.
Примѣчаніе	—
Крупная часть лососины по нѣмецки.	51.
Крупная часть лососины по датски.	52.

ГЛАВА VII.

Описаніе приготовленія крупныхъ частей форели.

Примѣчаніе	54.
Большая лаксъ-форель по императорски, гарнирован- ная шпажками.	56.
Большая лаксъ-форель а ла режансъ, гарнированная шпажками.	57.
Большая лаксъ-форель а ла Дюперре, гарнированная шпажками.	—

Большая лаксъ-форель по французски, гарнированная шпажками.	58.
Большая лаксъ-форель а ла финансьеръ, гарнированная шпажками.	—
Большая лаксъ-форель а ла Ротшильдъ, гарнированная шпажками.	—
Большая лаксъ-форель по королевски, гарнированная шпажками.	59.
Большая лаксъ-форель а ла женоазъ.	—
Большая лаксъ-форель по итальянски.	—
Большая лаксъ-форель по рыбацки.	—
Большая лаксъ-форель по англійски.	60.
Большая лаксъ-форель а ла маринадъ.	—
Большая лаксъ-форель по маршальски.	—
Большая лаксъ-форель а ла Гонтъе.	—
Большая лаксъ-форель а ла модернъ.	61.
Большая лаксъ-форель о гратенъ.	62.
Большая лаксъ-форель по польски.	63.
Большая лаксъ-форель а ла Венсенъ-ла-шапель.	—
Примѣчаніе	64.
Мѣлкія рѣчныя форели.	65.
Примѣчаніе	66.

ГЛАВА VIII.

Описаніе приготовленія крупныхъ частей осетрины.

Примѣчаніе	68.
Осетръ по императорски.	71.

	СТРАН.
Крупная часть осетрины по наполеоновски.	72.
Примѣчаніе	73.
Осетръ по римски, крупная часть, гарнированная шпа- жками.	—
Примѣчаніе	74.
Крупная часть осетра по гречески.	—
Крупная часть осетра а ла Богарне.	75.
Примѣчаніе	76.
Крупная часть осетра по венеціански.	77.
Крупная часть осетрины а ла Перигоръ.	—
Крупная часть осетрины по рыбацъи.	—
Крупная часть осетра по италіянски.	78.
Крупная часть осетра по индійски.	—
Крупная часть осетра по китайски.	—
Примѣчаніе	79.
Крупная часть осетра о гратенъ.	80.
Крупная часть осетра а ла маринадъ.	—
Крупная часть осетрины по голландски.	81.
Крупная часть осетрины, фаршированная и гласирован- ная въ печи.	—
Крупная часть осетрины по маршальски.	82.
Крупная часть осетрины по англійски.	83.
Крупная часть осетрины по русски.	—
Крупная часть осетрины а ла Ромулусъ.	—
Крупная часть осетра по неаполитански.	84.
Крупная часть осетра по сицилійски.	85.
Крупная часть осетрины по милански.	—
Крупная часть осетрины по флорентински.	86.
Крупная часть осетрины по пьемонтски.	—

	СТРАН.
Крупная часть осетрины по португальски.	86.
Примѣчаніе	87.
О тунцѣ.	—

ГЛАВА IX.

О крупныхъ частяхъ камбалы.

Примѣчаніе	89.
Крупная часть камбалы а ла Кольбертъ.	90.
Примѣчаніе	92.
Крупная часть камбалы по шотландски	93.
Примѣчаніе	—
Крупная часть камбалы а ла Монгофье.	—
Крупная часть камбалы а ла Перигоръ.	94.
Примѣчаніе	95.
Крупная часть камбалы а ла Лондондерри.	—
Крупная часть камбалы а ла Жанлисъ.	96.
Крупная часть камбалы, фаршированная и глассированная въ печи.	97.
Крупная часть камбалы по польски.	98.
Крупная часть камбалы а ла Калькутта.	99.
Примѣчаніе	—
Крупная часть камбалы, фаршированная о гратенъ.	—
Крупная часть камбалы а ла Помпадуръ.	100.
Крупная часть камбалы мателотъ по нормандски.	101.
Крупная часть камбалы мателотъ а ла руанезъ.	—
Крупная часть камбалы мателотъ а ла паризіенъ.	102.

	СТРАН.
Крупная часть камбалы жареной а ла марешаль.	102.
Крупная часть камбалы а ла Виллероа.	103.
Крупная часть камбалы по германски.	104.
Примѣчаніе	—
Крупная часть камбалы по вѣнски	105.
Крупная часть камбалы по венгерски.	—
Крупная часть камбалы, жареная съ сюпремъ.	106.
Крупная часть камбалы по англійски.	—
Крупная часть камбалы по голландски.	107.
Крупная часть камбалы по венеціански.	—
Крупная часть камбалы по парижски.	108.
Крупная часть камбалы по рыбацьи.	—
Крупная часть камбалы а ла женоазъ.	109.
Крупная часть камбалы а ла субизъ.	—
Крупная часть камбалы а ла провансаль.	—
Примѣчаніе	110.

ГЛАВА X.

Описаніе крупныхъ частей мерлановъ.

Примѣчаніе	111.
Крупная часть мерлана а ла Кольбертъ.	112.
Крупная часть мерлана по шотландски.	—
Крупная часть мерлана а ла Монгофье.	113.
Крупная часть мерлана а ла Перигоръ.	—
Крупная часть мерлана а ла Жанлисъ.	—

Крупная часть мерлана, фаршированная и глассированная въ печи.	114.
Крупная часть мерлана о гратень.	—
Крупная часть мерлана а ла Помпадуръ.	—
Крупная часть мерлана а ла Виллероа.	115.
Крупная часть мерлана а ла марешаль.	—
Крупная часть мерлана по германски.	—
Примѣчаніе	—
Крупная часть мерлана съ ароматическими травами.	117.
Крупная часть мерлана а ла метръ-д'отель.	—
Примѣчаніе	118.

ГЛАВА XI.

Описаніе крупныхъ частей карлета и флета.

Примѣчаніе	119.
Крупная часть карлета, фаршированного по домашне- му.	120.
Примѣчаніе	—

ГЛАВА XII.

Описаніе крупныхъ частей алозъ.

Примѣчаніе	121.
Крупная часть алоза а ла голоазъ.	122.

Примѣчаніе	123.
Крупная часть алоза р. Сены а ла пюре изъ шампиньоновъ.	—
Крупная часть алоза, жареная по голландски.	124.
Крупная часть алоза съ пюре изъ щавелю.	—
Крупная часть алоза р. Сены, фаршированная а ла Лю-тесъ.	—
Крупная часть алоза р. Сены а ла субизъ.	125.
Крупная часть алоза р. Сены по домашнему.	—
Крупная часть алоза р. Сены по ирландски.	—
Крупная часть алоза р. Сены по брюссельски.	126.
Крупная часть алоза р. Сены по англійски.	—
Крупная часть алоза р. Сены по голландски.	127.
Крупная часть алоза р. Сены съ весеннимъ равиготъ.	—
Примѣчаніе	—

ГЛАВА XII.

Описаніе крупныхъ частей макрели или скомбера.

Примѣчаніе	129.
Крупная часть макрели а ла метръ-д'отель.	130.
Крупная часть макрели по бордоски.	131.
Крупная часть макрели а ла провансаль.	—
Крупная часть макрели съ весеннимъ равиготъ.	132.
Крупная часть макрели а ла паризіенъ.	—
Крупная часть макрели по нормандски.	—
Крупная часть макрели а ла руанезъ.	133.

	СТРАН.
Крупная часть макрели по англійски.	133.
Крупная часть макрели а ла Виндзоръ.	134.
Крупная часть макрели а ла Стюартъ.	—
Крупная часть макрели а ла Лукуллъ.	—
Крупная часть макрели по голландски.	135.
Крупная часть макрели по антверпенски.	—
Примѣчаніе	—

ГЛАВА XIV.

Описаніе крупныхъ частей барвеновъ.

Примѣчаніе	137.
Крупная часть барвена а ла метръ-д'отель	138.
Крупная часть барвена а ла Ришилъе.	139.
Крупная часть барвена съ сюпремъ.	—
Крупная часть барвена по венеціански.	140.
Крупная часть барвена по весеннему.	—
Крупная часть барвена а ла бешамель съ шампиньонами.	—
Крупная часть барвена а ла дофиноазъ.	141.
Крупная часть барвена по армянски.	—
Крупная часть барвена по индійски.	142.
Крупная часть барвена а ла режансъ	—
Крупная часть барвена по итальянски.	—
Крупная часть барвена мателоть а ла Перигоръ.	143.
Примѣчаніе	—
Крупная часть барвена по наварински.	—

	СТРАН.
Крупная часть барвена по тильзитски.	144.
Примѣчаніе	145.
Крупная часть барвена съ ароматическими травами.	—
Крупная часть барвена въ кассеткахъ.	—
Примѣчаніе	146.

ГЛАВА XV.

Описаніе крупныхъ частей карповъ рѣкъ Сены и Рейна.

Примѣчаніе	147.
Карпъ а ла Генрихъ IV, крупная часть, гарнированная шпажками.	149.
Карпъ а ла Сюлли, крупная часть, гарнированная шпаж- ками	151.
Карпъ а ла Шамборъ, крупная часть, гарнированная шпажками	152.
Примѣчаніе	153.
Карпъ а ла Шамборъ рояль, крупная часть, гарнирован- ная шпажками.	154.
Примѣчаніе	155.
Карпъ Шамборъ а ла режансъ, крупная часть, гарниро- ванная шпажками.	156.
Карпъ а ла Фридрихъ II, крупная часть, гарнированная шпажками.	—
Карпъ а ла Шантильи, крупная часть, гарнированная шпажками.	157.
Карпъ а ла Гримо де ла Рейнберъ, крупная часть, гар- нированная шпажками.	158.

Карпъ а ла Пьеръ-Корнейль, крупная часть, гарни- рованная шпажками.	159.
Карпъ а ла Казиміръ Делавинь, крупная часть, гарни- рованная шпажками.	160.
Примѣчаніе	161.
Крупная часть карпа по рыбацки.	162.
Крупная часть карпа а ла бургиньотъ.	—
Крупная часть карпа а ла шампеноазъ.	163.
Крупная часть карпа а ла женоазъ.	—
Крупная часть карпа а ла Перигье.	164.
Крупная часть карпа по германски.	—
Крупная часть карпа по вѣнски.	165.
Крупная часть карпа по венгерски.	166.
Крупная часть карпа, жареная по нѣмецки.	—
Крупная часть карпа, жареная по англійски.	167.
Крупная часть карпа мателотъ а ла рояль по нѣмец- ки.	168.
Крупная часть карпа мателотъ а ла режансъ.	169.
Крупная часть карпа мателотъ на шампанскомъ.	—
Крупная часть карпа, жареная на рашпорѣ.	170.
Примѣчаніе	171.

ГЛАВА XVI.

Описаніе крупныхъ частей щукъ.

Примѣчаніе	172.
Щука а ла режансъ, крупная часть, гарнированная- шпажками.	174.
Примѣчаніе	176.

Щука а ла Генрихъ IV, крупная часть, гарнированная шпажками.	177.
Щука а ла Сюлли, крупная часть, гарнированная шпажками.	—
Щука а ла Массена, крупная часть, гарнированная шпажками.	—
Примѣчаніе	178.
Крупная часть щуки по англійски.	179.
Крупная часть щуки по голландски.	180.
Крупная часть щуки, фаршированной по домашнему	—
Крупная часть средней величины щуки на куръ-бульонѣ съ соусомъ изъ устрицъ.	—
Крупная часть средней величины, изъ щучекъ, на куръ-бульонѣ съ соусомъ изъ ракушекъ.	181.
Крупная часть средней величины щуки на куръ-бульонѣ съ соусомъ изъ шампиньоновъ.	—
Крупная часть средней величины щуки на куръ-бульонѣ съ соусомъ равиготъ.	182.
Примѣчаніе	—
Крупная часть средней величины щукъ съ соусомъ на маслѣ съ петрушкой.	183.
Примѣчаніе	—

ГЛАВА XVII.

Описаніе крупныхъ частей рѣчныхъ угрей.

Примѣчаніе	184.
Рѣчной угорь Сены а ла Конде, крупная часть, гарнированная шпажками.	189

Рѣчной угорь а ла Людовикъ XIV, крупная часть, гарнированная шпажками.	192.
Рѣчной угорь а ла Левъ X	194.
Крупная часть угря Сены, жареная на вертелѣ . . .	—
Крупная часть рѣчнаго угря по венеціански	196.
Крупная часть рѣчнаго угря по парижски	—
Крупная часть рѣчнаго угря по руански	197.
Крупная часть рѣчнаго угря по рыбачьи	—
Крупная часть рѣчнаго угря а ла Перигоръ	198.
Крупная часть угря а ла Помпадуръ	199.
Примѣчаніе	—
Крупная часть рѣчнаго угря а ла марешаль	200.
Крупная часть средней величины рѣчнаго угря по татарски.	—
Крупная часть средней величины жаренаго рѣчнаго угря съ соусомъ изъ гомара	201.
Крупная часть средней величины рѣчнаго угря на раковомъ соусѣ	—
Крупная часть средней величины жаренаго рѣчнаго угря съ соусомъ изъ ракушекъ	202.
Крупная часть средней величины рѣчнаго угря съ соусомъ изъ устрицъ и шампиньоновъ	—
Крупная часть средней величины рѣчнаго угря съ соусомъ изъ ракушекъ	—
Примѣчаніе	203.
Крупная часть средней величины жаренаго угря съ соусомъ поаврадъ.	204.
Примѣчаніе	—

Крупная часть средней величины угря мателотъ по
рыбачьи 205.

Примѣчаніе —

Крупная часть средней величины угря мателотъ а ла
Викторъ Гюго 206.

Крупная часть средней величины угря а ла рояль по
нѣмецки 207.

ГЛАВА XVIII.

Описаніе крупныхъ частей окуней.

Примѣчаніе 209.

Крупная часть средней величины окуня по голландски. 211.

Крупная часть средней величины окуня съ соусомъ изъ
устриць 212.

Крупная часть средней величины рѣчныхъ окуней съ
соусомъ на анчоусовомъ маслѣ. 213.

Крупная часть средней величины окуней съ соусомъ на
чесночномъ маслѣ. —

Крупная часть средней величины рѣчныхъ окуней съ
соусомъ на маслѣ съ эссенціею изъ трюфелей . . . 214.

Примѣчаніе —

Крупная часть средней величины окуней по англійски
съ соусомъ изъ гомара —

Крупная часть средней величины окуней по парижски. 215.

Крупная часть средней величины рѣчныхъ окуней а ла
режансь —

Крупная часть средней величины рѣчныхъ окуней а ла	
Ксавье	216.
Крупная часть средней величины рѣчныхъ окуней а ла	
Мильвоа	—
Крупная часть средней величины окуней по нормандски.	217.
Примѣчаніе	—
Крупная часть средней величины рѣчныхъ окуней ма-	
телоть по алжирски	—
Крупная часть средней величины рѣчныхъ окуней ма-	
телоть а ла Комахіо	218.
Крупная часть средней величины рѣчныхъ окуней ма-	
телоть а ла Ришелье	219.
Примѣчаніе	220.
Крупная часть средней величины рѣчныхъ окуней а ла	
Помпадуръ	—
Крупная часть средней величины окуней, фарширован-	
ныхъ и гласированныхъ въ печи	—
Крупная часть средней величины окуней а ла Виллероа.	221.
Крупная часть средней величины рѣчныхъ окуней по	
польски	—
Крупная часть средней величины рѣчныхъ окуней о	
гратень	222.
Крупная часть средней величины окуней въ касеткахъ.	—
Примѣчаніе	—
Крупная часть средней величины рѣчныхъ окуней ма-	
телоть по нѣмецки	223.
Крупная часть средней величины рѣчныхъ окуней по нѣ-	
мецки	—
Примѣчаніе	—

ГЛАВА XIX.

Описание крупных частей мателотъ.

	СТРАН.
Мателотъ а ла Родшильдъ, крупная часть, гарнированная шпажками	225.
Примѣчаніе	227.
Мателотъ а ла Сюффренъ, крупная часть, гарнированная шпажками	228.
Мателотъ а ла Маркъ-Антоній, крупная часть, гарнированная шпажками	229.
Мателотъ а ла Клеберъ, крупная часть, гарнированная шпажками	231.
Мателотъ а ла Фенелонъ, крупная часть, гарнированная шпажками	233.
Мателотъ а ла рояль, крупная часть, гарнированная шпажками	235.
Мателотъ а ла Массильонъ, крупная часть, гарнированная шпажками	236.
Примѣчаніе	237.
Крупная часть средней величины мателотъ на шампанскомъ винѣ	238.
Крупная часть средней величины мателотъ на бордоскомъ винѣ	239.
Крупная часть средней величины мателотъ а ла Перигье.	240.
Крупная часть средней величины мателотъ а ла женоазъ.	—
Крупная часть средней величины мателотъ по рыбацки.	241.
Примѣчаніе	242.

	СТРАН.
Домашній мателоть	242.
Домашній мателоть а ла провансаль	243.

ГЛАВА XX.

Обозрѣніе всѣхъ предъидущихъ главъ, содержащее опи- саніе крупныхъ частей морскихъ и рѣчныхъ рыбъ, приготавливаемыхъ скоромными, или постными	245.
Г-ну Одигье въ Парижъ (письмо Карема)	258.
Взглядъ М. Одигье на сочиненія г. Карема	259.
Замѣчанія для молодыхъ людей, посвятившихъ себя по- варскому искуству	275.

2-й томъ украшенъ 10-ю большими листами рисунковъ, по два рисунка на листѣ, изображающіе украшенные блюда.

3-й томъ *Искус: Фран. кухни XIX столтія*, съ 12-ю рисунками на большихъ листахъ. Эти три тома, украшенные 22-мя рисунками, составленными Каремомъ, содержатъ въ себѣ приготовленіе бульоновъ, консомме, постныхъ и скоромныхъ, фюме, суповъ французскихъ и иностранныхъ, холодныхъ изъ дичи и рыбы, крупныхъ частей говядины, ветчины, телятины, дичи, живности и рыбы всѣхъ сортовъ; соусовъ малыхъ и большихъ, постныхъ и скоромныхъ, и біографію Карема.

Книга: *Королевскій Парижскій Пирожникъ*, составленная Каремомъ, въ 2 томахъ, съ 41 листомъ рисунковъ, составленныхъ Каремомъ, съ полезнымъ наставленіемъ для сего искусства и критическимъ обзоромъ большихъ баловъ въ 1810 и 1811 годахъ.

2 книги (части VI и VII продолженія сочиненія Карема), изданныя Плюмре, главнымъ поваромъ русскаго посольства въ Парижѣ, содержація въ себѣ антре, горячія, жаркія, постныя и скоромныя; антреме овощей или зелени, и всѣ способы хорошей сервировки. Книги эти служатъ дополненіемъ къ сочиненію Карема.

Книга *Поваръ Парижскій XIX столтія*, содержащая въ себѣ холодныя, сокли и антре изъ сахару, пирожныя и сладкія, съ 25 рисунками на большихъ листахъ, составленными сочинителемъ.

Книга *Пирожникъ Иллюстрированный*. Большой томъ съ 128 рисунками разныхъ пирожныхъ.

Книга *Метрѣ-д'отель французскій*, въ 2-хъ томахъ, въ которыхъ помѣщены замѣтки или меню на каждое время года.

мн
ац